Tarta soufflé de espárragos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Esparragos: 500 g
Huevos: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Queso de Cabra: 300 g

Roux

Manteca: 50 g
Harina: 50 grs.
Mostaza en polvo: 2 cda.

Preparación de la Receta

- Separe las claras de las yemas.
- Agregue una pizca de sal a las claras y bata a nieve.
- Desgrane 180 g aproximadamente de queso de cabra
- Corte el resto en laminas
- Cocine al vapor los espárragos durante 5 minutos.

Roux

- En una sartén, derrita la *manteca*, agregue la *harina* y la *mostaza*
- Mezcle y cocine 2 minutos.

Armado

- Agregue al roux la leche hasta obtener consistencia de *crema*
- Incorpore el queso de cabra desgranado y condimente con sal y pimienta.
- Lleve al fuego y derrita el queso.
- Deje enfriar y agregue las yemas de a una por vez
- Reserve.

- Extienda la masa filo del tamaño del molde a forrar y pincele con *manteca* fundida agregue otra capa de masa y repita hasta completar cinco capas.
- Forre el molde con la masa previamente forrado con papel *manteca*.
- Forre la base de la tarta con las laminas de queso de cabra
- Condimente con sal y pimienta y acomode por encima los espárragos.
- Integre las claras a la preparación reservada, en tres veces
- Vierta sobre los espárragos.
- Lleve al horno a 200°C durante 30 minutos.
- Desmolde y corte en porciones.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de tarta y acompañe con espárragos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-souffle-de-esparragos