



SOUFFLÉ DE BROCOLI

Ingredientes:

- 500 g de brócoli, en ramilletes y cocidos
- 1 taza de leche
- 1 paquete de queso crema (190g)
- ½ taza de crema
- 300 gr de queso manchego, rallado
- 2 huevos
- Sal y pimienta, al gusto

Procedimiento:

HORNO PRECALENTADO A 180 °C

1. Licúa el brócoli con la leche hasta hacerlo puré, reserva.
2. En la batidora crema el queso con la crema, agrega el puré de brócoli, el queso rallado y los huevos. Salpimienta e integra por completo.
3. Vierta la mezcla en moldes para mantecadas o souffleras, previamente engrasados con aceite de aerosol, hasta $\frac{3}{4}$ partes.
4. Hornea a baño María durante 30 minutos o hasta que al introducir la punta de un cuchillo, éste salga limpio.
5. Ofrece de inmediato.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	12