



SOUFFLÉ DE CHICHARRÓN

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- 3 cucharadas de cebolla picada finamente
- 1 diente de ajo picado
- 3 jitomates sin piel, sin semilla y picados en cuartos
- 2 chiles serranos, picados en rodajas
- 1 ½ taza de crema (375 ml)
- 3 huevos
- 125 g de chicharrón de puerco troceado
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 200 g de queso manchego picado en cubos pequeños
- Salsa de pico de gallo para acompañar
- Totopos para acompañar

Procedimiento:

Horno Precalentado a 180° C

1. Calienta el aceite y fríe la cebolla con el ajo agrega el jitomate y los chiles serranos. Retira del fuego y licua con la crema, los huevos, el chicharrón y el consomé.
2. Coloca un poco de la mezcla en el molde para soufflé previamente engrasado hasta cubrir la mitad del mismo, añade un poco de queso manchego y cubre con más mezcla de chicharrón hasta cubrir el queso.
3. Hornea a baño María por 45 minutos o hasta que doren ligeramente.
4. Retira del horno y ofrece con la salsa de pico de gallo y los totopos.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones: