



## SOUFFLE DE PAPA

### Ingredientes:

- 1 paquete de hojuelas de puré de papa (125g)
- 3 yemas de huevo
- 200 g de queso manchego, rallado
- 200 g de jamón cortado en cubitos
- 1/2 taza de queso parmesano
- 3 claras de huevo
- pan molido para cubrir el molde

### Procedimiento:

Horno precalentado a 200 °C.

1. Prepara el puré de papa como indican las instrucciones de la etiqueta y agrega las yemas, el queso, el jamón y el queso parmesano.
2. Incorpora en forma envolvente las claras batidas a punto de turrón y vacía en un molde para soufflé o en refractarios individuales previamente engrasado y cubierto con pan molido.
3. Hornea durante 50 minutos o hasta que esté ligeramente dorado, sácalos y sívelos calientes.

<b>Tiempo de preparación:</b>	30 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	50 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Medio
<b>Porciones:</b>	