



SOUFFLÉ DE QUESO DE CABRA

Ingredientes:

- 20 g de mantequilla
- 30 g de harina de trigo
- 2 tazas de leche (250 ml)
- 400 g de queso de cabra
- 1 pizca de tomillo seco
- 1 pizca de nuez moscada
- Sal y pimienta, al gusto
- 2 claras de huevo
- 2 yemas de huevo
- Pan tostado, para acompañar

Procedimiento:

Horno precalentado a 180° C

- En una cacerola caliente funde la mantequilla, agrega la harina, mezcla hasta que se integren perfectamente. Agrega la leche, el tomillo, nuez moscada, sal y pimienta, mezcla y con la ayuda de un batidor globo mezcla y cocina a fuego medio hasta que se disuelva completamente. Retira del fuego y reserva.
- Bate las claras de huevo hasta formar picos duros. Mezcla las yemas con la mezcla de queso, agrega las claras y mezcla de manera envolvente. Vierte en moldes para soufflé o flaneras previamente engrasadas y hornea durante 35 minutos.
- Sirve de inmediato.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de Horneado: 35 minutos

Grado de dificultad: Medio

Porciones:

