

Mini soufflé de hongos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/mini-souffle-de-hongos>

Preparación

Pelar los champiñones, limpiarlos con un paño y cortar en rodajas. Picar la cebolla y freír en una sartén con un poco de aceite. Añadir los champiñones y sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Cocine por unos 10 minutos. Colocar los champiñones con la cebolla en una procesadora y hacer un puré. Colocar la mezcla en un bol, añadir el queso provolone (con un rallador de agujeros grandes), las yemas de huevo y el perejil picado. Batir las claras de huevo a nieve y agregarlas a la mezcla. Repartir la mezcla en tacitas para soufflé aptas para horno. Colocarlas en una fuente y llevarlas al horno a baño maría. Hornear en horno precalentado a 180°C durante 50 minutos. Acompañar con una ensalada de lechuga, albahaca y tomatitos confitados.



Ingredientes

- 500 gramo/s Champiñones
- 70 gramo/s Queso provolone
- 2 Yemas de huevo
- 2 Claras de huevo
- 1 Cebolla pequeña
- 1 poco Nuez Moscada
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Sal
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Perejil

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Hongos, Comida para todos los días, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Appetizer-Entrada