

Soufflé de puerros



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1 hrs. 5min , Número de porciones: **6**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Fundir la mitad de la manteca en una sartén; agregar los puerros cortados bien finos y saltearlos hasta que estén tiernos. Fundir el resto de la manteca en una cacerola chica, volcar la harina de golpe y hacer un roux revolviendo enérgicamente. Incorporar la leche de a poco sin dejar de revolver; cocinar un minuto más, salpimentar, agregar el queso y seguir cocinando hasta que quede fundido. Añadir fuera del fuego las yemas de huevo, revolviendo continuamente; luego los puerros; y finalmente las claras batidas a nieve. Volcar la preparación en un molde apto para horno enmantecado que tenga recubierto todo su contorno con una tira de papel manteca que sobresalga unos centímetros del borde para que la preparación pueda crecer durante la cocción. Hornear por 45 minutos a temperatura moderada hasta que dore, y servir inmediatamente.



Ingredientes

- 50 grs. Manteca
- 500 grs. Puerro
- 25 grs. Harina
- 150 cc. Leche
- 150 grs. Queso rallado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 6 Huevos

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Plato Principal