

PASTEL SOUFLE DE COLIFLOR CON SALSA DE HUEVAS DE SALMON



INGREDIENTES

400 g coliflor
50 g mantequilla
50 g harina
250 g leche
4 huevos
Sal, pimienta negra, nuez moscada
Mantequilla
Queso parmesano rallado

SALSA DE HUEVAS DE SALMÓN

200 g leche evaporada
200 g queso cremoso
100 g huevas de salmón
Sal y pimienta

GERMINADOS

Brotos de soja, alfalfa, cebolla, mostaza
Aceite, vinagre y sal

MODO DE HACERLO

Separar las flores de coliflor y blanquear hirviéndolas 5 minutos en agua con sal. Secar sobre papel absorbente. Derretir al fuego la mantequilla, añadir la harina y rehogar unos minutos; agregar la leche y cocer hasta que se forme una crema espesa. Separar las yemas de las claras e incorporar las yemas a la crema. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada y añadir las flores de coliflor. Montar las claras a punto de nieve y añadir con movimientos envolventes.

Engrasar un molde de cake con mantequilla y espolvorear con el queso rallado. Rellenar con la mezcla. Hornear a 180° hasta esté cuajado, que al pinchar la aguja salga limpia. Desmoldar.

SALSA DE HUEVAS DE SALMÓN

Calentar la leche evaporada y cuando rompa a hervir retirar del fuego y añadir el queso cremoso. Mezclar bien hasta obtener una salsa homogénea. Añadir las huevas de salmón y mezclar con cuidado para que no se rompan. Salpimentar.

GERMINADOS

Mezclar los brotes y aliñarlos con aceite, vinagre y sal.

Servir el pastel soufflé de coliflor con la salsa de huevas de mújol y los germinados.

VARIANTES

El pastel se puede hacer con otras verduras, solas o combinadas.

Se puede hacer la salsa con huevas de mújol, gambas, hierbas,...

Cambiar los germinados por hojas de ensalada.

CONSERVACIÓN

El cake se puede guardar en la nevera 2 ó 3 días. No es recomendable congelar.

Los brotes aliñados son de consumo inmediato.

congelación.