

SOUFLEE DE PARMESANO CON CREMA DE COLIFLOR Y MANZANA



INGREDIENTES

100 g mantequilla
60 g harina
500 g leche
8 huevos
150 g parmesano rallado
Nuez moscada
Sal, pimienta blanca

CREMA DE COLIFLOR Y MANZANA

½ coliflor
50 g mantequilla
1 manzana golden

MODO DE HACERLO

Derretir ligeramente 40 g mantequilla y pintar los ramequines con la ayuda de un pincel. Enfriar.

Derretir el resto de mantequilla en una cacerola, agregar la harina y mezclar. Cocer a fuego medio, añadir la leche y cocer unos minutos hasta que la mezcla espese, incorporar la nuez moscada, la sal y la pimienta. Dejar que se enfríe.

Agregar los huevos de uno en uno, mezclando bien entre ellos y al final, incorporar el parmesano rallado.

Rellenar los moldes e introducir en el horno colocándolos en la base y hornear a 200° durante 20 minutos.

CREMA DE COLIFLOR Y MANZANA

Hervir la coliflor al vapor. Triturar con una máquina de cuchillas hasta formar un puré y emulsionar con la mantequilla. Al final, añadir la manzana pelada y troceada y seguir triturando para que quede bien fina. Salpimentar.

Servir los soufflés acompañados de la crema de coliflor y manzana.

VARIANTES

Utilizar cualquier otro queso curado rallado con sabor fuerte.

Servir con una ensalada de brotes verdes, y quesos variados.

CONSERVACIÓN

El soufflé es de consumo inmediato.