



SOUFFLÉ DE QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 90 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 3 cucharadas de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 80 gramos de harina
- 1/2 cucharada de curry en polvo
- 2 tazas de leche descremada
- 1/2 pieza de cebolla finamente picada
- 1 pieza de anís
- 3 piezas de clavo de olor
- 1 hoja de laurel
- Sal
- Pimienta
- 6 piezas de huevo
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharada de tomillo
- 160 gramos de queso manchego La Villita Rayado
- 1/2 taza de queso chihuahua La Villita
- 150 gramos de queso Gouda La Villita rayado
- 1 cucharada de mantequilla sin sal fundida

MODO DE PREPARACIÓN

¿Tienes invitados en casa? Esta receta es perfecta para esa ocasión especial.

Precalienta tu horno a 180°C. Mezcla en un tazón la mantequilla con la harina y el curry, hasta formar una pasta. Cubre con plástico autoadherible y lleva al congelador por 15 minutos.

Hierve la leche con cebolla, anís, clavo y laurel por 5 minutos, sin dejar de mover, para evitar que se derrame o se pegue. Retira del fuego y cuela. Coloca nuevamente a fuego medio e incorpora la pasta de mantequilla poco a poco y sin dejar de batir, hasta lograr una pasta espesa y sin grumos acompaña con una pizca de sal y pimienta.

Deja enfriar por 10 minutos y añade las yemas de huevo, la mostaza, el tomillo y los quesos. Bate las claras a punto de turrón e incorpóralas de manera envolvente a la preparación anterior.

Barniza con mantequilla fundida 4 moldes. Y rellénalos con la mezcla hasta el tope. Baja la temperatura a 160°C y continúa la cocción por 18 minutos más, o hasta que los soufflés inflen y tomen un ligero tono dorado. Sirve saliendo del horno y disfruta.