



SUFLÉ DE QUESO MANCHEGO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

INGREDIENTES

- 3 huevos
- 30 g de mantequilla sin sal La Villita
- 100 g de queso manchego La Villita
- Sal
- Pimienta
- 3 cucharadas de harina
- 300 ml de leche
- Pan molido

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta lleva su tiempo pero al probar el resultado sabrán que todo valió la pena.

Para empezar, cortamos en tiras el queso manchego, separamos yemas y claras de los huevos y engrasamos los moldes que vamos a utilizar para después espolvorear pan molido en ellos.

En una olla, derretimos la mantequilla, agregamos la harina poco a poco y movemos. Ya integrados ambos ingredientes salpimentamos y agregamos la leche. Movemos hasta tener una mezcla espesa y sin grumos y, al final, las yemas que reservamos previamente. Con movimientos suaves, vamos a agregar el queso, buscando que todo quede bien integrado. Reservamos.

Precalentamos el horno a 180 °C, batimos las claras a punto de nieve, añadimos sal y seguimos moviendo hasta que quede firme. Este batido lo vamos a verter en la primera mezcla e incorporamos con movimientos envolventes, suaves. Una vez listo, ponemos la mezcla en los moldes a tres cuartos de su capacidad y horneamos durante 20 minutos.

Una vez que luzca dorado de la superficie apagamos, dejamos enfriar por cinco minutos y servimos de inmediato.

Una ensalada sería el mejor complemento de este delicioso suflé, amigas. Disfruten.
