

SUFLÉ DE QUESO EDAM

ALMUERZO



INGREDIENTES 6 PERSONAS

- 65 g de mantequilla
- 2 calabacines rallados
- 50 g de harina
- 300 ml de leche semidesnatada
- 3 huevos, con claras y yemas por separado
- 50 g de pimientos rojos asados troceados
- 150 g de queso de bola tierno rallado
- 200 ml de nata

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 180 °C. Untar con mantequilla 6 moldes individuales para horno.
2. Calentar 15 g de mantequilla en una cacerola pequeña y cocinar los calabacines durante 3-4 minutos y, a continuación, escurrirlos sobre papel de cocina.
3. Derretir la mantequilla restante en una cacerola y agregar la harina. Añadir poco a poco la leche sin dejar de remover, y llevarla a ebullición para formar una salsa suave y espesa. Después, dejarla enfriar.
4. Batir las claras de huevo a punto de nieve. Añadir a la salsa las yemas, el calabacín, y el pimiento rojo. Sazonar bien y añadir tres cuartas partes del queso de bola tierno rallado. Con cuidado, añadir las claras batidas.
5. Con ayuda de una cuchara, volcar la mezcla en los moldes y colocarlos sobre una bandeja para hornear. Llenar la bandeja de agua hasta la mitad de la pared de los moldes. Meter la bandeja en el horno y hornear durante 18-20 min. hasta que los suflés suban y se cuajen. Dejar que se enfríen.
6. Cuando se vayan a servir, precalentar el horno a 200 °C. Retirar los suflés de los moldes y colocarlos en una bandeja para hornear, con la parte dorada hacia arriba. Abocar la nata por encima y espolvorearles el queso de bola tierno restante. Volver a meterlos en el horno durante 10 minutos hasta que se doren. Por último, servirlos con una ensalada de hojas verdes de temporada.

