



SOUFFLÉ DE PATATA A LOS TRES QUESOS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de patata
- 8 unidades de huevos
- 25 g de queso gruyere rallado
- 25 g de queso azul
- 25 g de queso de sabor fuerte rallado
- 10 g de mantequilla
- 10 g de harina
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Engrasa con la mantequilla un molde para soufflé y espolvoréalo uniformemente con harina. Resérvalo.
- Cuece las patatas en agua hirviendo hasta que estén tiernas. Haz un puré y pásalo a un cuenco grande para que se enfríe.
- Mezcla las yemas con el puré e incorpora los 3 tipos de queso . Salpimienta bien.
- En un cuenco limpio bate las claras a punto de nieve e incorpóralas al puré con movimientos envolventes.
- Pasa la mezcla al molde.
- Cocina la preparación 35-40 minutos en el horno precalentado a



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos
de carbono
24.1 g

Grasas
20.8 g

Kcal
370

Proteínas
21.7 g

220°, hasta que suba y cuaje.
Sírvelo de inmediato.