



SOUFFLÉ DE BRÓCOLI 4 Porciones

Ingredientes:

- 500 g de brócoli, en ramilletes y cocidos
- 1 taza de leche
- 1 paquete de queso crema light (190g)
- ½ taza de crema
- ¼ de taza de queso manchego, rallado
- 2 huevos
- Sal y pimienta, al gusto
- Aceite vegetal, para engrasar el molde

Horno Precalentado a 180° C

Método de Preparación:

1. Licúa el brócoli con la leche hasta hacerlo puré, reserva.
2. En la batidora acrema el queso con la crema, agrega el puré de brócoli, el queso rallado y los huevos; salpimienta e integra por completo.
3. Vierta la mezcla en moldes individuales previamente engrasados hasta llenar $\frac{3}{4}$ partes. Hornea a baño María durante 30 minutos o hasta que al introducir la punta de un cuchillo, éste salga limpio.
4. Ofrece de inmediato.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Tiempo de Horneado: 30 min.

Grado de Dificultad: ***

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****