



SOUFFLÉ DE JAMÓN Y QUESO 6 porciones

Ingredientes:

- 2 huevos
- ½ taza de crema
- ½ cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 5 rebanadas de queso americano (amarillo)
- 120 gr de jamón de pierna

Método de preparación:

1. Pica el queso y el jamón en cubitos. Mézclalos junto con el huevo, la crema y el consomé.
2. Vierte la mezcla en moldes de silicón individuales y lléalalos al microondas por 5 minutos.
3. Sirve y ofrece.

TIP: *Puedes integrar rebanadas de pan blanco con esta mezcla.*

Tiempo de preparación: 10 minutos

Grado de dificultad: **

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