



Consejo del chef

Decorar con cebollino picado.

Raciones para 4

50 gr Boletus deshidratadas

200 gr Setas variadas

2 Chalotas

1 **cda** Mantequilla

Sal

Pimienta blanca

50 ml Vino blanco

30 gr Mantequilla

20 gr Harina

6 Huevos

150 gr Queso gruyere

Sal

Nuez moscada

Cebollino

- 1** Cubrir los boletus deshidratados con agua caliente y dejar hidratar una hora. Picar las chalotas y todas las setas muy fino. Pochar la chalota en una sartén con mantequilla y tras varios minutos añadir las setas. Sazonar con sal y pimienta blanca. Añadir el vino blanco y cocinar hasta que se evapore.
- 2** Fundir la mantequilla en un cazo y añadir la harina. Cocinar unos minutos sin dejar de remover. Verter la leche y mezclar con unas varillas hasta que la bechamel espese. Retirar del fuego y añadir las yemas de los huevos (que habremos separado previamente de las claras), el queso gruyere rallado, sal y una pizca de nuez moscada. Agregar las setas cocinadas y mezclar.
- 3** Montar las claras de los huevos a punto de nieve y mezclar poco a poco con la mezcla anterior con ayuda de una lengua de cocina. Repartir la mezcla en los moldes de soufflé que previamente habremos cubierto de mantequilla y harina. Añadir un poco de queso rallado por encima.
- 4** Llevar al horno precalentado a 180°C con 50% de vapor y hornear durante 15 minutos.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/souffle-setas-gruyere/>

COOKING
LOVERS 