Soufflé de setas y gruyere



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 180ºC con 50% de vapor y hornear durante 15 minutos.

Notas del Chef

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