Souffle de Patata

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: SrFeo **Recetizador:** consuelo ruso m



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Gratinar con queso rallado y servir acompañados de taquitos de beicon frito por encima.

Descripción:
Ideal para impresionar a tus invitados con este entrante.

Ingredientes para 6 personas :

- 3 Huevos
- 3 grandes de Patatas
- 2 dl de Nata
- Pimienta
- Sal

Preparación:

Paso 1
Se cuecen las patatas sin pelar en agua con sal y cuando estén blandas se retiran del fuego y escurren. Se dejan enfriar un rato y cuando estén tibias se pelan y se las hace puré.

Paso 2
En un cuenco se mezcla el puré de patata con el 1/2 dl de nata y se sazona con sal y pimienta. Se incorporan las yemas de huevo batidas y se mezcla bien.

Paso 3
Se montan las claras de huevo a punto de nieve con una pizca de sal y se incorporan a la crema de patata.

Paso 4
Se reparte la crema en 6 moldes hondos y se hornean al baño maría a 200º durante 45 minutos. Cuando estén cuajados se sacan, se desmoldan y se espolvorean con un poquito de pimienta.