



Ñoquis soufflé de queso

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Prepará tus ñoquis con esta receta diferente, con quesos Tybo, Reggianito y Crem Untable ilolay.

Complejidad



Difícil

Tiempo



30-60 min aprox.

Libre de Glúten



No

Vegetariana



Si

Producto ilolay

Descremada

Tybo

Reggianito rallado

Blanco ilolay Crem

INGREDIENTES

- 100 gr Queso ilolay Crem
- 150 gr Queso Reggianito rallado
- 150 gr Queso Tybo
- 5 huevos
- 250 gr harina
- 250 cm3 leche
- 3 cdas manteca
- Sal y pimienta
- 50 gr manteca en trocitos para gratinar
- Queso Reggianito Rallado para espolvorear

PREPARACIÓN

1. Hervir la leche con la manteca. Retirar del fuego y agregar la harina de golpe.
2. Volver al fuego por 20 minutos revolviendo hasta que espese y se despegue de la olla.
3. Retirar y agregar los huevos de a uno, revolviendo bien después de cada uno. Luego agregar los quesos rallados, sal y pimienta.
4. Poner la mezcla en una manga de boca ancha y, a medida que salga de la boquilla, cortar trozos de 1-2 cm de largo.
5. Llevar al fuego una cacerola con agua con sal. Cuando hierva el agua, incorporar los ñoquis a la cacerola y cocinarlos durante 2-3 minutos o hasta que suban a la superficie. Para que queden livianos y bien soufflé no deben recocerse.
6. Retirar y poner a secar sobre una servilleta.
7. Colocar los ñoquis en una fuente de horno enmantecada.
8. Cubrir con la crema, espolvorear con queso rallado y trozos de manteca y gratinar al horno.