

SOUFFLÉ DE QUESOS SOBRE PIMIENTOS

INGREDIENTES

- *4 pimientos rojos grandes
- *1 cucharada margarina vegetal
- *30 g aceite de oliva
- *30 g harina
- *50 g leche desnatada
- *200 g leche evaporada (Ideal de Nestlé)
- *4 huevos (separando las claras de las yemas)
- *50 g queso parmesano
- *200 g queso curado ó queso fresco de cabra
- *1/2 cucharadita de mostaza
- * sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- 1.- Rallar los quesos por separado unos segundos en velocidad máxima, reservar
- 2.- Partir los pimientos por la mitad longitudinalmente, quitar las semillas, las membranas y reservar.
- 3.- Poner en el vaso el aceite, y la margarina, programar 2 minutos, 100°, velocidad 1. Añadir la harina y 2 minutos, 90°, velocidad 3. Incorporar la leche y la leche Ideal y volver a programar 4 minutos 90°, velocidad 3.

4.- agregar a lo anterior las 4 yemas, los quesos rallados, la mostaza, sal (con precaución), y la pimienta, se mezcla todo en velocidad 4 hasta obtener una mezcla homogénea, se saca del vaso y se reserva.

5.- Se lavan muy bien vaso y cuchillas para montar las claras. Poner la mariposa en las cuchillas, echar las claras con un pellizco de sal y unas gotas de limón o vinagre. Programar 4 minutos velocidad 3. Cuando estén bien firmes añadir a la mezcla reservada uniendo con movimientos envolventes. Rectificar la sazón.

6.- Precalentar el horno a 200°. Ir rellenando los pimientos con la mezcla, pasando un cuchillo por los bordes del relleno para igualar y que suban por igual. Poner en una bandeja de horno pincelada con aceite, y meterlos en el horno, bajando la temperatura a 180° durante 35 minutos aprox., o hasta que los soufflés hayan subido. Servir inmediatamente.

Nota.- Se puede hacer con pimientos verdes de asar y así poder alternar los colores. También podemos cambiar los 200 g de queso por carne picada.