

Libreta: Huevos
Creado: 25/03/2018 10:24
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tortilla-soufl%c3%a9-de-queso.html>

Tortilla soufflé de queso

INGREDIENTES

2 huevos
2 lonchas de queso manchego semicurado.
Un chorrito de aceite
Sal

PREPARACIÓN

Se separan las claras de las yemas. Batimos las claras hasta alcanzar el punto de nieve.

Se baten las yemas.

Se cogen un poco de las claras a punto de nieve y se mezclan con las yemas con mucho cuidado hasta conseguir ligar las diferentes texturas de la clara y la yema. A continuación volvamos esa mezcla sobre el resto de las claras y nuevamente con mucho cuidado volvemos a mezclar con una espátula hasta conseguir un conjunto homogéneo procurando que no se baje el punto de nieve de las claras.

Se pone un chorrito de aceite en una sartén antiadherente y cuando empieza a humear se echa los huevos y se deja dorar por una de las caras. Mientras se añade la sal al gusto y se ponen dos lonchas de queso en uno de las dos mitades. Sobre el queso se dobla la tortilla como si fuera un bocadillo, se deja cuajar un poco mas y se sirve directamente.

Importante comerla rápido antes que se baje.