

Soufflé de champiñones.

Ingredientes:

- 300 gr. de champiñones, 2 quesitos, 2 huevos y sal.



Elaboración:

- Limpiar los champiñones y pasarlos por la batidora con los quesitos y las yemas. Agregar las claras montadas a punto de nieve, sazonar con sal y verterlo en un molde de soufflé untado de mantequilla.
- Dejarlo cocer a horno fuerte durante 20 minutos. Servir inmediatamente.