|  |
| --- |
| **SOUFFLÉ DE ESPINACAS CON SALSA BEARNESA** |
| **Ingredientes:**400 grs. de espinacas congeladas (cocer 5 minutos)600 grs. de bechamel espesa ( 80 grs. mantequilla + 80 grs. harina + 450 grs. leche)3 huevosPan rallado | Salsa bearnesa:1 chalota picada1 cucharada de estragón picado50 grs. de vinagre1 cucharada de agua3 yemas150 grs. mantequilla clarificada (derretida) |
| **Elaboración:**Cocer las espinacas en agua hirviendo (5 minutos) con sal. Sacar y escurrir bien. Si se desea se pueden triturar.Mezclar con la bechamel y dejar enfriar la mezcla. Añadir las yemas de los huevos. Montar las claras a punto de nieve y añadir a la mezcla anterior con movimientos envolventes.Engrasar un molde de soufflé con mantequilla y espolvorear las paredes y el fondo con pan rallado (otra alternativa es forrar un molde desmoldable con hojaldre). Rellenar con la mezcla de espinacas y hornear hasta que se cuaje en horno a 180º, aproximadamente 30 minutos.Salsa bearnesa: Poner en un cazo al fuego el vinagre con la chalota y el estragón picados. Dejar reducir hasta que esté casi seco. Añadir las yemas y la cucharada de agua. Poner al baño María en un bol, procurando que el bol no toque el agua, mover con varillas hasta que se monten las yemas. Retirar del fuego e incorporar poco a poco la mantequilla clarificada, batiendo continuamente. Salpimentar. |