|  |  |
| --- | --- |
| **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 huevos  Pan rallado | Salsa bearnesa:  1 chalota picada  1 cucharada de estragón picado  50 grs. de vinagre  1 cucharada de agua  3 yemas  150 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. | |