

SOUFFLÉS DE SALMÓN AHUMADO

Ingredientes para 6 personas:

40 gr. mantequilla
25 gr. harina
300 ml. leche caliente
85 gr. queso filadelfia
2 cc eneldo picado
3 huevos grandes, separados yemas y claras
85 gr. salmón ahumado
ralladura de 1/2 limón
sal y pimienta

Para servir: 6 cc nata agria (creme fraiche) - 2 lonchas grandes de salmón ahumado
- eneldo

- Calentar la mantequilla en un caldero a fuego bajo junto con la harina removiendo. Una vez se haya hecho una pasta añadir de golpe la leche caliente batiendo enérgicamente con una varilla.
- Cuando se haya espesado ir añadiendo cucharadas de queso mientras remueves.
- Añadir eneldo, sazonar y remover.
- Calentar el horno a 200 °C. Engrasar 6 moldes de soufflé de 150 ml. y colocar papel de horno engrasado en el fondo. Rellenar una fuente donde quepan los 6 moldes hasta la mitad con agua y colocar en el horno sin los moldes para que se vaya calentando el agua.
- Añadir las yemas a la salsa junto con el salmón y la ralladura..
- Levantar las claras y añadir con cuidado con movimientos envolventes.
- Repartir la mezcla por los moldes y colocar dentro de la fuente en el horno.
- Hornear 15 minutos hasta levantados y doradas. Sacar y dejar enfriar. Se desinflaran.
- Una vez fríos se pueden congelar bien envueltos en papel de horno y aluminio y aguantarán en el congelador durante 6 semanas.
- Antes de usar dejar descongelar en el nevera durante 5 horas.
- Cuando se vayan a servir se precalienta el horno a 200 °C. Se desmoldan los moldes con cuidado y se colocan en una bandeja de horno con papel.
- Repartir la nata agria por los soufflés y hornear unos 10-15 minutos, se tienen que volver a inflar.
- Tener platos preparados con un poco de ensalada aliñada y un poco de salmón.
- Sacar los soufflés, colocar en los platos, poner un poco de eneldo encima de cada soufflé y servir inmediatamente.