

Suflé de tomate y albahaca

🍴 Raciones Para 4 personas 🟢 FÁCIL ⌚ Prep 20 minutos 🕒 Cocción 15 minutos

Ingredientes

80 g de mantequilla
30 g de harina
250 ml de leche
1 cucharada(s) sopera(s) [Ducros Albahaca Selección](#)
1 cucharada(s) sopera(s) de puré de tomate
1 cucharada(s) sopera(s) de gruyere rallado
3 claras de huevo
3 yemas de huevo
1 vueltas [Ducros Molinillo de Pimienta negra](#)

Preparación

PASO 1

Derrita la mantequilla en un cazo.

PASO 2

Añada la harina e incorpore la leche y remueva hasta que espese.

PASO 3

Agregue la albahaca la sal y espolvoree girando un par de veces el molinillo de pimienta negra.

PASO 4

Retírelo del fuego y añada el puré de tomate las yemas de huevo y el gruyer. Remueva.

PASO 5

Monte las claras de huevo a punto de nieve con una pizca de sal. Incorpórelas cuidadosamente a la mezcla anterior.

PASO 6

Engrase con mantequilla 4 moldes pequeños y llénelos hasta 3/4 partes de su capacidad.

PASO 7

Hornee 15 min a 170 °C (term. 5-6) en el horno precalentado.

PASO 8

Sirva estos deliciosos suflés con una ensalada verde.

