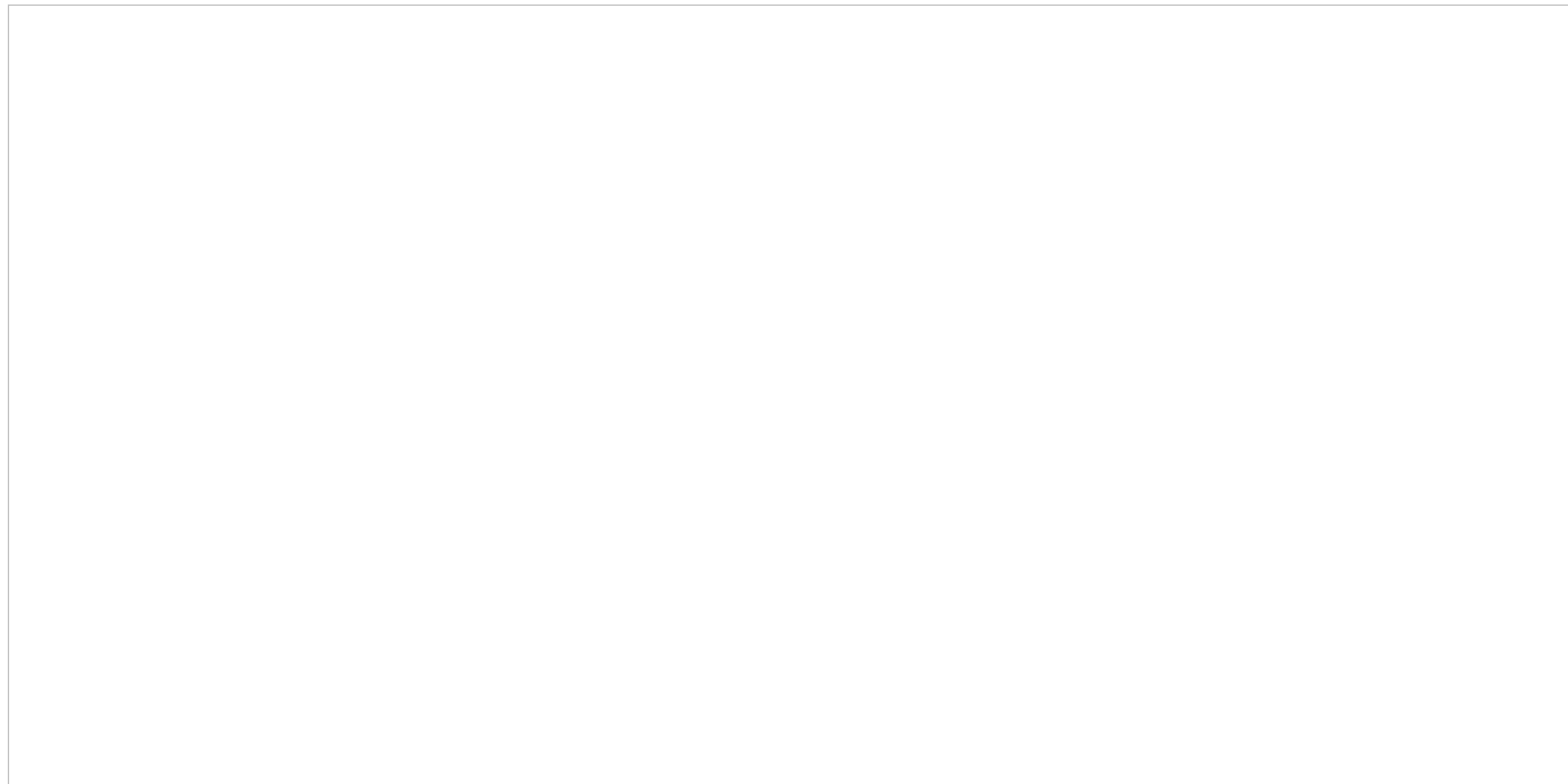


El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Soufflé de patatas con Queso Brugge Caractère

Soufflé de patatas con Queso Brugge Caractère



Ingredienten:

- 1 Queso Brugge Caractère 150 g
- 1 kg de manzanas
- 50 g de Brugge Boter (mantequilla)
- ½ litro de leche entera
- 4 yemas de huevo
- 1 cucharada sopera de harina
- 4 claras de huevo
- Sal y pimienta

Bereiding:

Engrasar 8 cazuelitas de cerámica (altas) con mantequilla y precalentar el horno a 180°C

Pelar las patatas, hervirlas hasta que estén cocidas y pasarlas por el pasa-puré

Hervir la leche, agregar al puré y las yemas y mezclar

Agregar la harina y el queso cortado en pedacitos, remover bien y sazonar con sal y pimienta (sin miedo, el sabor puede ser fuerte)

Batir las claras a punto de turrón, mezclar con el puré y verterlo inmediatamente en las cazuelitas (solo deben llenarse a 2/3, sino se desbordarán al cocerse)

Hornear 40 minutos a 180°C hasta que se forme una corteza dorada (no abrir el horno durante la cocción, servir inmediatamente)

4 personen

80 min

Plato principal

3

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/souffle-de-patatas-con-queso-brugge-caractere>