

Soufflé de acelgas con refrito

Raciones/personas 2-4 porciones

Fuente



Deliciosa receta de soufflé de acelgas con refrito y acompañado de tomate. Receta de Bruno Oteiza.

INGREDIENTES

6 acelgas
1 patata
2 dientes de ajo
1 tomate
3 huevos
agua
vinagre
aceite de oliva
sal
pimienta
perejil

PREPARACIÓN

Lava y cuece la patata con piel en un cazo con abundante agua y una pizca de sal durante 20-25 minutos. Escúrrela y reserva.

Separa las hojas y las pencas de las acelgas. Trocea las pencas y cuécelas en un cazo con abundante agua y sal. Escurre y reserva. Trocea las hojas de las acelgas y cuécelas en otro cazo con abundante agua y sal. Escurre y reserva. Pica finamente las pencas y las hojas y ponlas en un bol.

Filetea los ajos y dóralos en una sartén con un poco de aceite. Vierte el refrito sobre las acelgas. Pasa la patata por el pasapurés e incorpórala al bol de las acelgas. Mezcla bien.

Separa las claras y las yemas de los huevos. Pon las yemas en el bol de las acelgas, mezcla bien y salpimienta. Monta las claras sin llegar a punto de nieve e introdúcelas en el bol de las acelgas. Mezcla suavemente con movimientos envolventes. Reparte esta mezcla en dos platos y hornea a 200º C durante 8-9 minutos.

5Pela el tomate, pícalo finamente y ponlo en un bol. Aliña con aceite, sal y vinagre. Reserva. Sirve el soufflé de acelgas enseguida, acompaña con el tomate y decora con perejil.