

EL COMEDOR ESCOLAR



Receta Soufflé de guayaba con salsa catupiry

Ingredientes

Suflê

- 425g de guayaba pastosa
- 8 claras
- 1 pizca de sal

Calda de catupiry

- 410g de queso cremoso (tipo catupiry)
- 350 ml de la leche

S.O.S en la cocina

Pregúntale al chef:

300 726 0375
300 726 0119

Paso a paso

1. Si desea utilizar guayaba dura, póngala en pedazos con un poco de agua en una olla y llevar al fuego revolviendo hasta adquirir la consistencia pastosa.
2. Divida el soufflé en recipientes individuales y llevar al horno para que se dore.

Jarabe

1. Combine la catupiry y la leche hasta que se acabe de derretir en un baño de agua.
2. Mezclar bien.
3. Servir.

