

SOUFFLÉ AL BACON

- 1 paquete de puré de patata
- 2 huevos
- 100 gr de bacon
- 50 gr de mantequilla
- un vaso de leche
- sal

Preparar el puré de patata con la mantequilla, la leche y la sal.
Cortar el bacon en dados pequeños y añadir al puré.
Añadir dos yemas de huevo y mezclar bien. Dejar que se enfríe.

Calentar el horno.

Montar las claras a punto de nieve.

Añadir las claras a punto de nieve al puré sin mezclar demasiado.

Untar una cazuela con mantequilla y añadir el puré.

Meter al horno retirando cuando suba.

El bacon puede sustituirse por gambas, queso, pollo, lomo, etc.