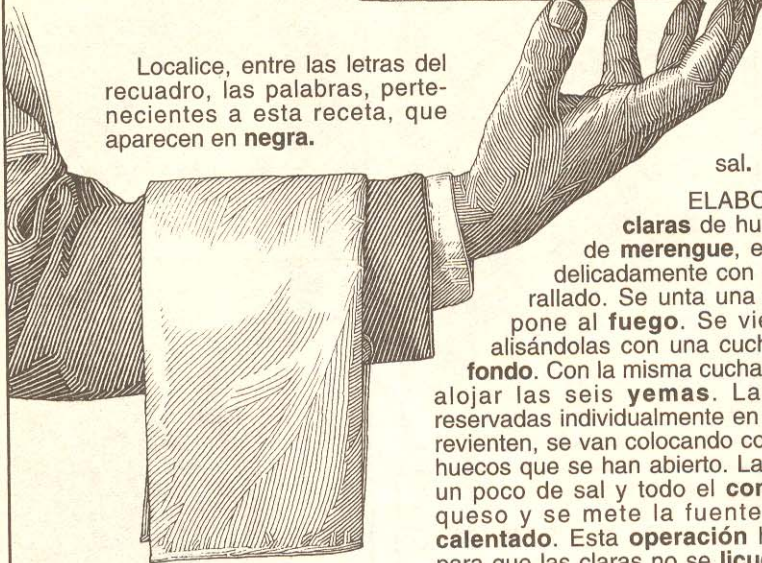


Menú

HUEVOS AL PLATO, ESTILO SOUFFLÉ



Localice, entre las letras del recuadro, las palabras, pertenecientes a esta receta, que aparecen en **negra**.



INGREDIENTES: 6 **huevos**; 75 g. de queso parmesano **rallado**; 20 g. de **mantequilla**; 1 **loncha** de **jamón** de York picada; sal.

ELABORACIÓN: Se baten las seis **claras** de huevo hasta que estén a **punto** de **merengue**, en cuyo momento se mezclan delicadamente con la mitad del **queso** de **Parma** rallado. Se unta una **fuelle** con mantequilla y se pone al **fuego**. Se vierten las claras **montadas**, alisándolas con una cuchara para que cubran todo el **fondo**. Con la misma cuchara se hacen seis **huecos** para alojar las seis **yemas**. Las yemas, que se tendrán reservadas individualmente en sendas **tazas** para que no se revienten, se van colocando con cuidado en cada uno de los huecos que se han abierto. Las yemas se **espolvorean** con un poco de sal y todo el **conjunto** con lo que queda del queso y se mete la fuente en el **horno** previamente **calentado**. Esta **operación** hay que hacerla con rapidez para que las claras no se **licuen**. Se tiene en el horno unos diez minutos. En el momento de servirlo se espolvorea el **jamón picado** por encima.

L N O G E U F O C E M P O P S A M E Y R T E N A Z
I I E R O T U A S A I D N D P U N T O P F A V M O
E A U U H O L P N O L M D S A A Q X S H N O Z R I
E Y A P C F D T Z S A O A S R T E T U C L A R A S
F K R L V I E R D M O N O M E U N E E R C R G P S
U E D M E Q L O O O E T R O Q U V E U S L U U Y Ñ
E E N M U M E P A E E A N U O O R R L N M A O O R
N C T I I R C E F O N D O I S D S Ñ Q A T N E N O
T U L C K A O S S I O A O O J N O L T S C O D D D
E L O U A R E A A P L S D N L C I N N U L I A I N
A P E A M U P M N U O A S E N E E E Ñ N F C O R A
O T N U J N O C N A L L N A Y A E O P F I A N L M
O O H V S E T A A L A N V N A W U U L P E R O R C
I S D U D N L A A I H C T O M E R E N G U E B A E
A E A A E R S R Z L C N A L R R T O D T I P U O Y
N U O S O C O E E A N O M R C E M U O S H O I O P
H Q A B F O O O S H O R N O G A A F D N C X R P Y
O C D N S B A S Q A L O O A J R S N A E A K L K O