

SOUFFLE DE ESPARRAGOS

Ingredientes:

- 8 pechugas grandes cocidas y deshilachadas
- 2 moldes de pan sin la corteza
- 3 latas de sopa de espárrago (o pollo)
- 3 tazas de crema de batir (2 cajetitas)
- 1/2 taza de queso cheddar o mozzarella (o combinación).

Procedimiento:

Cocina las pechugas y al terminar separas el jugo de éstas, y las deshilachas. Aparte mezclas el jugo de las pechugas con las latas de crema de espárrago (sin diluir) y con las cremas de batir.. y déjalo a un lado hasta que te indique.

Ahora pónle mantequilla al pyrex y luego lo cubres con una capa de pan al que le has quitado la corteza. Ahora remójalo (que quede bien mojadito) con la crema que tienes preparada, encima le pones el queso y luego el pollo deshilachado. Sigue así sucesivamente, pero al terminar después de la crema, le pones el pollo para que la última capa sea de queso. Mételo al horno para que lo sirvas caliente.

NOTA: Si descas puedes agregarle pedacitos de espárragos cortados entre las capas.