Waffles con huevos poché y salsa florentina



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Harina: 1 1/2 Tazas
Polvo de hornear: 1 cdita.
Huevos: 2 Unidades
Sal: Una pizca
Manteca: 1/2 Taza
Leche: 1 1/2 Tazas
Almidón de Maíz: 1 Taza
Polvo de panceta ahumada: 2 cdas.

Acompañamiento

Espinaca: 1 Paquete
Panceta ahumada: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto

Huevos poché

Agua: 1 L
Huevos de codorniz: 4 Unidades
Vinagre: 10 cc

Salsa florentina

Leche: 1/2 L
Yema de huevo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Puré de espinacas: 5 cdas.
Nuez Moscada: A gusto
Roux: 1 cda.
Crema: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Mezcle en un bowl la *harina* junto con el almidón de maíz, la sal, el polvo de hornear y el polvo de *panceta* ahumada.
- Luego agregue los huevos, la mitad de la leche y mezcle.

- Incorpore el resto de la leche y la *manteca* a punto noisette.
- Mezcle hasta que quede una preparación lisa y deje descansar en la heladera 15 minutos.

Huevos poché

- En una olla con agua a 85º aproximadamente, coloque el *vinagre* y mezcle formando un remolino.
- Vierta en el centro un *huevo* y cocine 3 minutos aproximadamente.
- Repita el mismo procedimiento con el resto de los huevos.

Salsa florentina

- En una olla coloque la leche junto con la sal, pimienta y nuez moscada y lleve a hervor.
- Luego agregue el roux frío y forme una bechamel
- Incorpore el puré de espinacas y mezcle.
- Mezcle la yema con la *crema* y agregue a la preparación anterior para ligar.
- Deje que espese.

Acompañamiento

- En una sartén caliente, desgrase la *panceta* previamente cortada en bastones.
- Luego incorpore la *espinaca* lavada y seca
- Cocine a fuego medio hasta que se ablande junto con sal y pimienta.

Armado

- En una wafllera caliente, agregue parte de la masa y cocine por ambos lados.
- Retire y reserve tibias.
- Corte en forma de triángulos y coloque por encima el *acompañamiento* y otro triángulo.
- Salsee con la salsa.

Presentación

- Sirva en un plato y acompañe con un *huevo* poché
- Decore con la salsa

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/waffles-con-huevos-poche-y-salsa-florentina