

# 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 85° 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 wafflera 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>