

# Waffles de Patata



## Ingredientes

### Para los toppings

**Eneldo:** A gusto  
**Queso Brie:** 200 g  
**Salmón curado:** 150g  
**Aguacate:** 1 Unidad

**Cebolla morada en rodajas:** 1/2 Unidad  
**Pepino agri dulce en rodajas:** 1 Unidad  
**Rabanitos en rodajas:** 2 Unidades

### Para los waffles

**Harina:** 2 Tazas  
**Huevos:** 4 Unidades  
**Mantequilla derretida:** 1/2 Taza  
**Puré de patatas:** 3 Tazas  
**Queso rallado:** 1 Taza

**Crema de leche:** 2 Tazas  
**Polvo para hornear:** 1 cda  
**Bicarbonato De Sodio:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- En un tazón, mezclar el puré de patatas, la *crema* de leche, los huevos y la *mantequilla* derretida.
- Una vez homogeneizado, incorporar la *harina* y el queso rallado
- Por último, añadir el polvo para hornear y el bicarbonato de sodio.
- Combinar bien todos los ingredientes y dejar reposar durante 2 horas.
- En un wafflera, verter la preparación y cocinar la masa reposada hasta *dorar* de cada lado
- Reservar.
- Una vez hechos los waffles, colocar sobre cada uno el puré de *aguacate*, el queso brie, el *salmón* curado y las rodajas de *cebolla* morada, pepinos agri dulces y rabanitos.
- Echar el *eneldo* por encima y servir.

- Tips
- 1. No abras la tapa de la waflera demasiado pronto o la mezcla se puede adherir a la misma
- 2. Si posees una waflera vieja, también es mejor que selles los waffles en sartén, para darles forma y evitar que se peguen.
- 3. Como otra opción de topping, puedes echarle queso cheddar derretido y/o *huevo* pochado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/waffles-de-patata>