

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>