

Waffles

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tomillo: 1 cda.
Harina: 300 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Echalotte: 1 Unidad
Leche cultivada: 2 Tazas

Polvo de hornear: 1 cdita.
Huevos: 3 Unidades
Manteca: 50 g
Azucar: 1 cda.

Bebida sugerida

Pinot Noir 1997:

Ensalada

Sal: A gusto
Limon: ½ Unidad

Mezclum de Hojas Verdes: 200 grs.
Aceite De Oliva: 450 cc

Huevos Poché

Huevos: 4 Unidades
Agua: Cantidad necesaria

Vinagre Blanco: 1 cda.

Relleno

Perejil: Cantidad necesaria
Tomillo: A gusto
Ajo: 1 Diente
Portobellos: 250 grs.
Echalottes: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto
Marsala: 50 cc
Crema de leche: 100 cc

Preparación de la Receta

- Separe las yemas de las claras.
- Bata las claras a nieve.
- Pique finamente la *échalote* y el *tomillo*.
- Derrita la *manteca*.
- Bata las yemas con la leche cultivada, la *échalote*, el *ciboulette*, el *tomillo*, sal, pimienta y el azúcar.
- Mezcle la *harina* con el polvo de hornear, la *manteca* derretida y la mezcla de huevos.
- Deje reposar en la heladera e incorpore suavemente las claras a nieve.
- Pincele la wafflera con *manteca*, cubra el fondo con un poco de masa y cocine hasta que estén doradas.

Relleno

- Corte la *échalote* en pluma.
- Pique finamente el *ajo*, el *tomillo* y el *perejil*.
- Filetee los *hongos*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *échalote* y el *ajo*.
- Incorpore los *hongos* y condimente con sal, pimienta.
- Deglase con el *marsala*.
- Añada la *crema* y deje reducir.
- Aromatice con las hierbas.

Huevos poché

- En una *cacerola* caliente agua con *vinagre*.
- Cocine los huevos durante 3 a 4 minutos.

Ensalada

- Exprima el *limón*.
- Emulsione la sal, el *jugo de limón* y el aceite.
- Agregue las hojas verdes.

Presentación

- Sirva un waffle en el costado de un plato, encima una porción de relleno y el *huevo*, en el otro lado la ensalada.

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