# 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 echalote, 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**