

GOFRES SALADOS DE TOMATE SECO Y ALBAHACA



Receta

Ingredientes

- 40g de Tomates Deshidratados Trevijano
- 90g de harina común
- 60g de parmesano rallado
- 120g de queso fresco tipo Burgos
- 100ml de bebida vegetal de almendras o leche
- 2 huevos ecológicos
- 1 cucharada de levadura química
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de AOVE
- 12/14 hojas de albahaca fresca



Tomate Deshidratado

Preparación

- 1** – Ponemos los Tomates Deshidratados Trevijano en agua tibia para hidratarlos durante 20 minutos. Precalentamos el horno a 180°C.
- 2** – Tamizamos la harina y la levadura, agregamos la sal y mezclamos con unas varillas. Añadimos a continuación los huevos, la bebida de almendras y el aceite de oliva y lo batimos todo con la batidora eléctrica unos minutos.
- 3** – Secamos los tomates y los picamos junto con la albahaca. Agregamos los tomates, la albahaca y el queso parmesano a la mezcla anterior.
- 4** – Preparamos los moldes o la gofrera, pincelando con un poco de aceite la superficie para que quede bien engrasada y no se pegue. Añadimos dos cucharadas de la mezcla a cada gofre o molde y lo metemos al horno unos 12 minutos a 180°C o hasta que estén doraditos.
- 5** – Servimos los gofres con las hojas de albahaca y el queso fresco de Burgos.

 40'



Información nutricional

ración
100 g.

Valor energético	1287 kJ 309 kcal
Grasas (g)	14
de las cuales Saturadas (g)	6,7
Hidratos de carbono (g)	29
Fibra alimentaria (g)	2,6
Proteínas (g)	15
Sal (g)	2,07