

GOFRES DE BRÓCOLI CON jamón, queso y huevo

🕒 30 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- Verdura para microondas al vapor Florette - brócoli
- Rúcula Florette
- 2 Huevos (para la masa)
- 100 gr de Harina de Avena
- 100 ml de Leche
- Sal
- Pimienta negra molida
- ½ Cucharadita de levadura en polvo
- Jamón Ibérico
- Queso mozzarella
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Huevos (para freír)



1 Para preparar la masa de los gofres **cuece** el brócoli al vapor y **ponlo** en un bol junto con los huevos, la harina de avena, la leche, la sal, la pimienta y la levadura en polvo. Con la ayuda de un batidor **integra** los ingredientes hasta formar una mezcla homogénea.



2 Con la ayuda de un pincel, **pinta** con aceite de oliva virgen extra en las placas de la gofrera y **coloca** la masa.



3 **Cocina** los gofres hasta que adquieran un color dorado.



4 Mientras **prepara** los ingredientes para decorar los gofres: **fríe** huevos, **corta** queso mozzarella en láminas y el jamón ibérico.



5 **Rellena** los gofres con los ingredientes por arriba, **termina** con rúcula y un poco de pimienta al gusto.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Verdura para microondas al vapor Florette - Brócoli

