

# Receta de gofres de pipas de calabaza con mantequilla de salvia



Receta de gofres de pipas de calabaza con mantequilla de salvia

## Información Nutricional

**Categoría:** [Gofres Salados](#)

**Cocina:** Mundial

**Calorías:** 320

**Preparación:** 30 minutos

**Cocción:** 30 minutos

**Raciones:** 4 personas

# Receta de gofres de pipas de calabaza con mantequilla de salvia

## Ingredientes

### 1. Gofres

- 80 g de mantequilla ablandada
- 3 huevos
- 150 g de harina de centeno
- 1 sobre de levadura en polvo
- 100 ml de suero de mantequilla
- 50 g de pipas de calabaza
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de cardamomo
- 1 pizca de clavo de olor
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de cilantro
- 50 g de jamón de Parma
- Aceite
- Sal
- Pimienta

### 2. Mantequilla de salvia

- 20 g de mantequilla
- 2 cucharadas de nata fresca espesa
- 12 hojas de salvia

## Preparación

- **1.** Batir la mantequilla con los huevos, la harina, la levadura, el suero de mantequilla, 1 pizca de sal y 1 de

- pimienta hasta obtener una pasta homogénea.
- 2. Tostar las pepas de calabaza en un sartén, agregar el cardamomo, el clavo de olor el cilantro e incorporarlos a la pasta junto al jamón de parma picado.
  - 3. Pre-calentar la gofres, engrasarla con aceite y cocinar los gofres por tandas. Reservarlos calientes.
  - 4. Lavar la salvia y secarla con papel de cocina. Calentar 1 cucharada de mantequilla en una sartén y rehogar la salvia. Apartar del fuego.
  - 5. Incorporar el resto de la mantequilla y la nata fresca, revolviendo e integrando. Salpimentar a gusto.
  - 6. Servir los gofres en platos y servirlos untados en la mantequilla de salvia.

## **Te podría interesar...**

[Gofres a la italiana con aceitunas](#)

[Gofres de espinaca y queso](#)