

# Receta de gofres salados con crema de queso



Receta de gofre salados con crema de queso

## Información Nutricional

Categoría: [Gofres Salados](#)

Cocina: Mundial

Calorías: 400

Preparación: 30 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: 4 personas

## Receta de gofres salados con crema

# de queso

## Ingredientes

### 1. Gofres

- 100 g de mantequilla ablandada
- 3 huevos
- 75 g de harina integral de centeno
- 75 g de harina integral de trigo
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de levadura en polvo
- 100 ml de suero de mantequilla
- 20 ml de aguardiente
- Sal
- Pimienta

### 2. Crema de queso

- 100 g de camembert
- 2 cebollas
- 8 cucharadas de cerveza
- 1 cucharadita de comino
- 1 pimentón dulce
- 3 cebolletas
- Aceite

## Preparación

- **1.** Batir 80 gramos de mantequilla con los huevos, los dos tipos de harina, la levadura, el suero de mantequilla, el aguardiente, 1 pizca de sal y pimienta hasta obtener una pasta homogénea. Reposar por 20

minutos.

- 2. Con un tenedor desmenuzar el queso camembert con el resto de la mantequilla.
- 3. Pelar las cebollas, picarlas e incorporarlas a la crema de queso. Sazonar con pimentón dulce, sal, pimienta, cerveza y comino.
- 4. Lavar muy bien las cebolletas, pelarlas y cortarlas en rodajas.
- 5. Pre-calentar la gofrera, engrasarla y cocinar los gofres hasta que estén dorados.
- 6. Untar los gofres con la crema de queso y servir con cebolleta esparcida sobre ellos.

## Recomendamos

[Gofres salados con crema de queso](#)

[Gofres de pretzels con cebolleta](#)