



*gofres de calabacín
con pisto y huevo poché*

Ingredientes para 4 personas:

4 huevos de gallinas felices (tamaño L aproximadamente)

12 cucharadas de pisto

para los gofres de calabacín:

1 kilo de calabacines

3 huevos de gallinas felices (tamaño M aproximadamente)

75 gr de queso Parmigiano en polvo

75 gr de harina

1 cucharadita de levadura química

sal

Preparación:

para los gofres:

Lavamos y rallamos los calabacines, colocamos en un escurrido con un punto de sal y dejamos que saque el agua durante un par de horas.

Precalentamos el horno a 200°.

En una ensaladera grande batimos los huevos y añadimos el calabacín rallado y escurrido de su agua, para ello, cogemos pequeñas porciones con las manos limpias y pretamos hasta sacar todo el agua.

Añadimos el queso parmigiano rallado, la harina y la levadura, mezclamos.

Llenamos los moldes de gofre y horneamos durante 10 minutos en la parte superior.

para los huevos poché:

Cortamos un trocito de papel film y pintamos ligeramente de aceite. Colocamos dentro de una taza y dentro el huevo cascado. Hacemos un atillo y reservamos.

Calentamos agua en un cazo y cuando casi rompa a hervir introducimos los atillos de huevo. Cocinamos durante 4 minutos. Apagamos el fuego y dejamos reposar 1 minuto más los huevos. A continuación, pasamos a un bol con hielo y agua fría para interrumpir la cocción.

Montaje:

En la base del plato repartimos 3 cucharadas de pisto, encima colocamos el gofre y rematamos con el huevo poché, al que daremos un punto de sal.

[Con las zarpas en la masa](#)

