

CHAFFLES: WAFFLES DE QUESO Y HUEVOS

Tiempo de preparación 5 minutos

Tiempo de cocción 10 minutos

Salen 2 chaffles

Ingredientes

- 3 huevos (1 entero y 2 claras de huevo)
- 1 ½ taza de queso mozzarella rallado (suizo o cheddar o el que tengas)
- Cebollin picado (chives)
- Sal y pimienta al gusto



Instrucciones:

1. Precalienta tu wafflera a temperatura media-alta.
2. En un recipiente mediano, mezcle los huevos, el queso rallado y el cebollín.
3. Vierte la mezcla en una plancha para waffles y cocina por unos 5 minutos, o hasta que el huevo esté completamente cocido. Repite hasta que hayas usado toda la "masa". Así de fácil tendrás tus espectaculares chaffles.
4. ¡Sirve solo o con salsa picante, jarabe de arce, mantequilla, hojuelas de pimiento rojo o cualquiera de sus ingredientes favoritos! Nos encanta estos con aguacate :)

Notas:

* Podes agregarle los ingredientes que más te gusten: pedacitos de jamón, o varios tipos de quesos u otro tipo de cebolla o sin cebolla, como tu prefiras.

*Como acompañante puedes poner aguacate, queso cottage, frijolitos, cream cheese encima del chaffle, una tajada de pan con aguacate, lo que quieras.