HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Waffle fries con gorgonzola

20min · 4 raciones · 395 kcal

Ingredientes

- Un paquete entero de waffle fries
- **200 ml** nata líquida
- **75 gr** de queso gorgonzola
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva

POR RACIÓN

Proteínas	8,5 g
Grasas	26 g
Hidratos	32 g
Fibra	2,9 g

Elaboración

1. En un bol vaciar un paquete entero de waffle fries
2. Añadir un chorrito de aceite de oliva y mezclar para que se reparta bien por todas las patatas
3. Meterlas en la cesta de la freidora de aire y freírlas en modo patatas fritas, a 200 grados durante 20 minutos
4. Mientras tanto, en una sartén añadir la nata líquida, el taco de queso gorgonzola, una pizca de sal y pimienta negra recién molida
5. A fuego medio alto, mover hasta que el queso se derrita del todo
6. Servir las waffle fries en un bol y cubrirlas con unas buenas cucharadas de la salsa de gorgonzola

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto