



## Gofres especiados de tomate seco bonnyisa y patata

26 AGOSTO, 2019

Hoy os presentamos una receta de Silvia Cerezo participante del I Concurso Bonnyisa, muchas gracias por compartir tu receta con todos nosotros.

### Ingredientes:

- 450 g de patatas (unas 3 patatas medianas).
- 50 g de tomates secos de Bonnyisa.
- 150 ml de leche.
- 1 huevo.
- 50 g de queso curado rallado.
- 125 g de harina.
- 6 g de levadura química (1/2 cucharadita aproximadamente).
- 1 cucharadita de orégano.
- 1/2 cucharadita de tomillo.
- 1/4 cucharadita de pimentón ahumado.
- Sal.

### Preparación:

Cocer las patatas en abundante agua, cuando el agua ropa a hervir tenerlas unos 30 minutos o hasta que las pinchemos y estén blandas. Escurrir y dejar que entibien un poco. Pelarlas, trocearlas y aplastarlas con un tenedor. Salar. Hidratar los tomates secos en agua caliente durante 1 hora. Escurrir y trocear. Añadirlos al puré de patatas. Incorporar las especias, el huevo, la leche y el queso; mezclarlo todo bien. Agregar la harina y la levadura y obtener una masa uniforme. Engrasar y calentar la gofrera. Verter tres cucharadas en cada cavidad y hacer los gofres. Yo los tuve como 4 minutos a una temperatura media alta

Podéis encontrar el tomate seco Bonnyisa en supermercados Mercadona.

¡Muchas gracias por tu participación! Os animamos a todos/as a compartir vuestra receta Bonnyisa.