

Platillo Sabio Profeco

Crepas de huitlacoche con salsa mornay

Aporte nutrimental (por ración): Kilocalorías **629** • Proteínas **29 g**
Colesterol **62 mg** • Fibra dietética **5 g** • Grasa **28 g**

Ingredientes (6 raciones)

- 24 crepas saladas (480 g)
- 20 g de harina de trigo
- 750 g de huitlacoche limpio y desgajado
- 250 g de elote desgranado
- 1 aguacate rebanado (220 g)
- 60 g de cebolla finamente picada
- 1 rama de epazote (10 g)
- 2 dientes de ajo finamente picado
- Frijoles molidos y resacos -sin grasa- (480 g en cocido)
- 600 ml de leche
- 260 g de queso manchego rallado
- 20 g de mantequilla
- 1 cucharada de aceite (10 ml)
- 1 pizca de nuez moscada
- Sal y pimienta blanca

Preparación:

- 1** Calienta el aceite y acitrona la cebolla y el ajo. Incorpora el huitlacoche y cuando comience a suavizarse agrega los granos de elote.
- 2** Añade la rama de epazote entera. Salpimienta, deja sazonar y reserva.
- 3** En un cazo hondo derrite la mantequilla, incorpora la harina de golpe y cocina a fuego bajo durante 2 minutos revolviendo constantemente con una pala.
- 4** Añade la leche y revuelve. Salpimienta y agrega la nuez moscada. Cuando suelte el hervor, baja el fuego y deja en ebullición suave durante 15 minutos, moviendo ocasionalmente.
- 5** Cuela la salsa blanca caliente y añade 200 g del queso rallado, se fundirá con el calor de la salsa. Revuelve hasta hacerla tersa.
- 6** Rellena las crepas con la preparación de huitlacoche y colócalas en un refractario.
- 7** Al momento de servir, baña con la salsa Mornay, espolvorea encima el resto del queso y hornea a 200°C durante 15 o 20 minutos.
- 8** Sirve de inmediato, adorna con unas rebanadas de aguacate y acompaña con los frijoles.