

Rollo de crepas fritas con relleno de camarón

Tiempo de elaboración:

25 minutos. Grado de dificultad: bajo

Ingredientes para 4 porciones:

Para el guiso de camarón:

- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen
- 1 cucharadita de ajo sin piel finamente picado
- 2 cucharadas de cebolla finamente picada
- 1 taza de camarón chico pelado y finamente picado
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta molida
- 1/2 taza de puré de tomate

Para el aderezo:

- 1 taza de jocoque
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta molida
- 1 pizca de páprika molida
- 2 cucharadas de hierbabuena finamente picada
- 1 cucharada de aceite de oliva extravirgen
- 1/2 taza de pepino sin piel ni semillas finamente picado

Para las crepas:

- Aceite vegetal (el necesario)
- 4 crepas integrales (ver receta base de crepas saladas)
- 1 taza de queso manchego rallado
- 1 taza de harina cernida
- 2 huevos ligeramente batidos
- 2 tazas de pan molido

Preparación:

Para el guiso de camarón, en una sartén con aceite de oliva saltear el ajo con la cebolla por 20 segundos. Incorporar el camarón y salpimentar. Añadir el puré de tomate y guisar hasta que espese la salsa; rectificar la sazón y reservar.

Para el aderezo, en un tazón mezclar el jocoque con la sal, pimienta, páprika, hierbabuena y aceite de oliva. Mover vigorosamente y agregar el pepino; reservar en refrigeración.

Aparte, calentar en una olla pequeña suficiente aceite a fuego medio. Colocar una crepa en la mesa, agregar relleno de camarón y un poco de queso manchego. Enrollar como si fuera un taco, cuidando que las puntas también se doblen para que no se salga el relleno. Mantener las crepas rellenas en refrigeración mientras se terminan de rellenar todas las piezas.

Luego, sacar las crepas y con mucho cuidado pasarlas por harina, después por el huevo batido y, al final, por el pan molido para empanizarlas.

Enfriar un poco en refrigeración, pero pasados unos minutos, freír con mucho cuidado con la ayuda de una espumadera.

Ya que los rollos de crepas estén dorados, sacar del fuego y dejar que se escurran muy bien sobre papel absorbente.

Cortar los rollos de crepas en dos o tres trozos y acomodar en un plato de servicio. Acompañar con el aderezo de jocoque y servir.

