

Crepas de Champiñones

Receta para 6 personas.

Ingredientes de la pasta para hacer las crepas

- 15 gramos de mantequilla.
- 1 Huevo.
- 1 Taza de leche.
- 100 gramos de Harina.
- 1/8 de cucharadita de sal.
- Un poco de aceite.

Ingredientes para la salsa

- 190g o el equivalente a 1 barra de Queso Crema.
- 2 chiles poblanos asados y desvenados.
- ¼ de taza de leche pasteurizada.
- 2 cucharaditas de caldo de pollo en polvo
- 2 cucharadas soperas de fécula de maíz.
- Sal al gusto.

Ingredientes para el relleno de las crepas

- 4 tazas de champiñones lavados y fileteados (cortar en tiras finas y alargadas).
- ¼ de taza de cebolla fileteada.
- 2 cucharadas de perejil.
- 2 dientes de ajo picado.
- 3 cucharadas de aceite.
- 1 cucharadita de caldo de pollo en polvo.
- Pimienta.
- 6 rebanadas de queso Manchego.



Modo de preparación de las crepas

Derrite la mantequilla.

Licua el huevo, la leche, la harina, la sal y la mantequilla derretida hasta que todos estos ingredientes se integren bien.

Moja con un poco de aceite una servilleta o bien un poco de mantequilla y pásala por el sartén caliente a fuego bajo, realiza este paso cada vez que vayas a hacer una crepa.

Vacia una cucharada grande de pasta, moviendo circularmente la sartén hasta cubrir todo el fondo, trata de formar un círculo que no quede muy grueso.

Cocina la crepa por dos minutos o hasta que dore un poco, luego con ayuda de una pala de madera voltea para cocinar nuevamente por dos minutos.

Precalienta el horno 10 minutos a 180°C.

Cómo preparar el relleno

Calienta aceite en una sartén para acitronar la cebolla y el ajo.

Enseguida agrégale los champiñones, el perejil y el consomé de pollo en polvo. Cocina por 15 minutos.

Retira del fuego el relleno y deja que enfríe un poco.

Cómo hacer la salsa

Licua todos los ingredientes de la salsa.

Horneado de las crepas

Rellena las crepas con la mezcla de los champiñones y ve acomodándolas en un refractario rectangular.

Baña las crepas con la salsa y encima ponle las rebanadas de queso manchego.

Hornea las crepas por 15 minutos a 160°C y sirve.