

Crepas de Atún en Salsa de Queso y Chipotle

Tiempo de elaboración:

25 minutos. Grado de dificultad: bajo

Ingredientes para 4 porciones:

- 4 latas de atún en aceite o agua
- 6 crepas grandes preparadas
- 500 ml. De crema
- 120 gr. De queso amarillo o cheddar untable o fundido
- chile chipotle de lata
- 1 Cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 200 gr. De queso manchego rallado
- 1 cucharadita de mantequilla



Preparación

1. Prepara la masa para crepas, cocina 6 y resérvalas
2. Rellena todas las crepas con el atún previamente drenado
3. Envolver como taco todas las crepas y colócalas en un refractario
4. En la licuadora mezcla la crema, el queso amarillo o cheddar, el chile chipotle y el consomé de pollo
5. Vierte la mezcla sobre las crepas en el refractario y al terminar espolvorea el queso manchego rallado
6. Hornea las crepas aproximadamente de 10 a 12 minutos o hasta que el queso se derrita
7. Sirve inmediatamente y decora. Puedes acompañarlas con una ensalada.