

Recetario

CREPPE DE POLLO GRATINADA

INGREDIENTES:

Para el relleno:

1/2 cebolla
1/2 pimiento rojo
1/2 pimiento verde
1 cucharada de tomate
1/2 pechuga de pollo
Sal

Para la masa de creppes:

125gr de harina
2 huevos
250ml de leche
Mantequilla
Aceite y sal

Para presentar:

Dos cucharadas de tomate
Queso rallado

PASO A PASO:

Cortamos la cebolla y los pimientos en tiras pequeñas.

La pechuga también se corta en tiras. En una sartén ponemos aceite de oliva sofreímos la cebolla.

Cuando esté dorada añadimos el pimiento rojo y el verde y un poco de sal. Se deja a fuego lento y una vez pochado añadimos la pechuga de pollo y lo dejamos hacer otros 10 minutos. A continuación, ponemos un poco de tomate frito y ya tenemos listo el relleno. Reservamos.

Para hacer las creppes, en el vaso de la batidora ponemos los huevos, la harina, una pizca de sal, leche y una cucharada de mantequilla, lo batimos todo para que se mezcle bien. En una sartén cuando esté caliente untamos un poco de mantequilla o aceite y echamos un cucharón de la mezcla. La estiramos en la sartén y esperamos que se haga, cuando el borde de la creppe esté hecho la damos la vuelta con cuidado para que no se rompa y una vez hecha por los dos lados la sacamos. Así haremos cada creppe de una en una. Cogemos una creppe y la rellenamos con el relleno que teníamos hecho. Enrollamos de una en una. En una bandeja ponemos salsa de tomate y vamos colocando cada creppe.

Presentación

Encima de cada creppe ponemos otro poco de tomate y queso, lo ponemos a gratinar en el horno a 210 grados y en 10 minutos estará listo. Podemos acompañar con patatas panadera.

