

Recetario

CREPPE DE POLLO GRATINADA

INGREDIENTES:

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 la presentación:
2 cucharadas de tomate
Queso rallado



PASO A PASO:

Cortamos la cebolla, los pimientos en tiras pequeñas y la pechuga también en tiras.

En una sartén ponemos aceite de oliva sofreímos la cebolla, cuando esté dorada añadimos el pimiento rojo y verde y un poco de sal, lo dejamos a fuego lento hasta que poche y luego añadimos la pechuga de pollo. Mezclamos todo bien 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, la leche y una cucharada de mantequilla. 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 lo damos la vuelta con cuidado para que no se rompa. Una vez hecho sacamos y así de uno en uno.

Cogemos una creppe y lo rellenamos con el revuelto que teníamos reservado, lo enrollamos de uno en uno.

En una bandeja ponemos salsa de tomate y vamos colocando cada creppe, encima de cada una ponemos otro poco de tomate y un poco de queso rallado y a gratinar en el horno a 210 grados, 10 minutos y ya está listo.

Presentación:

Acompañamos de patatas panadera.

