elGourmet

Crepas con Salsa Poblana

Tiempo de preparación: 35 Min

Ingredientes

Harina: 2 Tazas
Huevo: 4 Unidades
Pimienta blanca molida: 1/4 cdta
Leche: 3 Tazas
Mantequilla: c/n

Salsa Poblana

Agua: 2 Tazas
Cebolla: 1/4 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Requeson: 1/2 Kilo
Chile poblano asado, pelado y sin semilla: 2 Unidades
Manteca para freír: c/n
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Crepas

- Mezclar en licuadora *huevo*, *harina*, leche y pimienta blanca para que quede un atole ligero.
- En una sartén engrasada ligeramente con *mantequilla*, verter un poco de la mezcla, moviendo el sartén para que se escurra el atole para que forme una capa homogénea y delgada.
- Voltear la crepa para que quede cocida por ambos lados.

Salsa

- Moler en licuadora los chiles, la *cebolla* y el *ajo*.
- En una *cacerola* con *manteca* caliente, freír la salsa, añadir agua y *sazonar* con sal y pimienta
- Cuando esté cocida agregar *requesón* y disolver moviendo
- Dejar *hervir* a fuego lento por 10 minutos.
- Rectificar sazón

- Enrollar las crepas y bañar con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crepas-con-salsa-poblana