

Crepas de flor de calabaza y queso de cabra

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pasta de Crepas

Leche: 50 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Harina: 1/2 Taza

Huevos: 2 Unidades

Manteca clarificada: 1 cda.

Relleno

Manteca: 20 g

Flores de calabaza: 4 Unidades

Epazote: 30 g

Sal y Pimienta: A gusto

Tomates pelados: 1 Unidades

Aceite De Oliva: 50 cc

Cebolla: 1 Unidad

Granos de choclo: 100 g

Ajo: 1 Diente

Queso de Cabra: 100 g

Zucchini: 150 g

Salsa

Crema: 100 cc

Pimienta rosa en granos: 1 cda.

Queso de Cabra: 50 g

Epazote: 30 g

Sal y Pimienta: A gusto

Tomates deshidratados

Tomates pelados: 150 g

Varios

Flores de calabaza: 4 Unidades

Manteca clarificada: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Pasta de crepas

- En un bowl mezcle los huevos junto con la leche, la *manteca* clarificada, sal y pimienta.
- Incorpore la *harina* de a poco sin dejar de batir hasta lograr una consistencia ligera.
- Reserve en heladera durante 20 minutos.
- En una sartén con un poco de *manteca* cocine las crepas de ambos lados y reserve.

Tomates deshidratados

- Corte el *tomate* en cuartos y retire la pulpa.
- En una placa para horno con aceite de oliva sal y pimienta coloque los cuartos de *tomate*, vuelva a rociar con aceite, sal y pimienta y lleve a horno durante 45 minutos hasta deshidratar.
- Retire, pique y reserve para el relleno.

Relleno

- Pique el *epazote* y reserve.
- Pele y pique la *cebolla*.
- Pele y pique el *ajo*.
- Corte los zuchinis en dados.
- Pique el queso de cabra.
- Limpie las flores de **calabaza** y corte en rodajas.
- Corte el *tomate* en cuartos, retire la pulpa y corte en cubos.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva y *manteca* rehogue la *cebolla* junto con el *ajo* e incorpore los zuchinis y los granos de *choclo*.
- Añada las flores de *calabaza*, salpimiento y deje cocinar.
- Por último apague el fuego y agregue el *epazote* picado, el *tomate* deshidratado, los cubos de *tomate* y el queso de cabra.
- Mezcle bien y reserve.

Salsa

- Pique el *epazote*.
- Muela la pimienta rosa con un cuchillo.
- En una sartén caliente vierta la *crema*, el queso de cabra, el *epazote* picado, sal pimienta y la pimienta rosa molida.

Presentación

- Corte las crepas en aros pequeños con ayuda de un cortapastas.
- Coloque una crepa sobre un plato y coloque encima una cucharada de relleno, luego otro aro de crepa y así sucesivamente hasta terminar.
- Vierta la salsa alrededor de la crepa y decore con flores de *calabaza*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crepas-de-flor-de-calabaza-y-queso-de-cabra>