

# Crepas Rellenas de Huevo a la Mexicana



## Ingredientes

### Armado

**Cilantro:** Cantidad necesaria

**Pepitas de calabaza:** cantidad necesaria

### Crepa

**Huevos:** 2 Unidades

**Mantequilla fundida:** 2 cdas.

**Leche:** 1 Taza

**Sal:** 1 Pizca

**Harina:** 4 cdas.

**Azucar:** 1/2 cda.

### Huevo a la mexicana

**Jitomate:** 3 Unidades

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Aceite Vegetal:** 1 cda.

**Chile serrano:** 1 Unidad

**Huevos:** 8 Unidades

**Sal:** Cantidad necesaria

**Perejil fresco:** 1 cda

### Salsa de cilantro

**Hojas de cilantro:** 1 Taza

**Sal:** Cantidad necesaria

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Crema:** 1/2 Taza

**Caldo De Pollo:** 1 Taza

## Preparación de la Receta

## Huevo a la mexicana

- En una sartén engrasada, *saltear* la *cebolla* picada, el *chile* picado sin el tallo,
- En un tazón, batir los huevos y salpimentar
- Agregar los jitomates picados sin semillas y el *perejil* picado
- Luego volcar en la sartén y cocinar
- Trasladar a otro tazón y reservar.

## Crepa

- En un tazón, mezclar la *mantequilla* fundida con los huevos, el azúcar, la *harina*, la leche y la sal, hasta obtener una mezcla homogénea.
- En una sartén engrasada, volcar la mezcla con un cucharón y cocinar las crepas por ambos lados
- Repetir hasta agotar la mezcla de crepas.

## Salsa de cilantro

- Licuar las hojas de *cilantro* con el fondo de *pollo*, *crema*, sal y pimienta
- Reservar.

## Armado

- Rellenar las crepas y doblar en forma de abanico.
  - En un plato, montar sobre una cama de salsa y relleno
  - Luego bañar con la salsa
  - Por último, decorar con pepitas de *calabaza* y *cilantro* fresco.
- 
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
  - Prepara [caldo de pollo](#) casero
  - Siempre es más sabroso y saludable.

## Para más

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de "[Sazón Casero](#)".

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/crepas-rellenas-de-huevo-a-la-mexicana-en-salsa-de-cilantro>