

Crepas rellenas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Leche: 400 cc

Azucar: 50 grs.

Huevos: 3 Unidades

Manteca clarificada: 30 grs.

Harina: 115 grs.

Relleno

Agua: Cantidad necesaria

Bulbo de Hinojo: 1 Unidad

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Plátanos maduros: 3 Unidades

Salsa de cacao

Azucar: 15 grs.

Cacao amargo en polvo: 15 g

Vinagre Balsámico: 60 cc

Varios

Ciboulette en tiras: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Masa

- En un procesador coloque los ingredientes, procese y deje reposar en la heladera por 30 minutos.
- Cocine los crepes en una sartén rociada con aceite de oliva.

Relleno

- Corte el bulbo de *hinojo* en cubos pequeños.
- Pele y corte el *plátano* en láminas
- En una sartén rociada con aceite de oliva, saltee el *hinojo*, agregue agua y cocine a fuego medio
- Incorpore el *plátano* o *banana* a la mitad de la cocción del *hinojo*.

Salsa de cacao

- En una olla coloque el cacao con el *vinagre* balsámico y el azúcar
- Cocine a fuego bajo, hasta reducir.
- Coloque la salsa en un bowl y reserve.

Armado

- Sobre un aro de metal coloque la masa dejando el excedente hacia fuera, agregue el relleno y cierre dándole forma de paquetito, ate con una tirita de *ciboulette*.

Presentación

- Sirva los crepes y rocíe con la salsa de cacao.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crepas-rellenas>