Crepas, sofisticado encuentro de placeres

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crepas

Manteca derretida: 2 cdas.
Huevos: 5 Unidades
Manteca derretida: 1 cdita.
Leche: 2 Tazas
Harina de trigo: 1 1/2 Taza

Para el relleno de dulce de leche

Manteca: 1/2 cda.
Crema de leche: 2 cdas.
Dulce de leche: 1 Taza
Licor de café: 2 cdas.
Nueces picadas: 100 g

Para la salsa

Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Agua: 1 Taza
Tomates: 3 Unidades

Relleno de chiles

Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Chile poblano asado: 1 Unidad
Choclo cocido: 1/2 Taza
Chile chilacas asado: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.

Varios

Limon: 1 Unidad
Manteca derretida: Cantidad necesaria
Crema chantilly: Cantidad necesaria
Azucar: Cantidad necesaria
Queso rallado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Crepas

- En una licuadora vierta los huevos junto con el *harina*, la leche y las 2 cdas de *manteca* derretida
- Licue.
- Vierta en un bowls y lleve a la heladera durante 1 hora
- Retire.
- Caliente una sartén con 1 cucharadita de *manteca*.
- Vierta la mezcla sobre el sartén, aproximadamente la medida de cucharón, y cocine unos segundos.
- Despegue los bordes con una espátula y cocine el otro lado.
- Retire y colóquelas sobre un plato.

Relleno de dulce de leche

- Coloque en una olla a fuego lento el dulce de leche junto con la *crema* de leche y el *licor*
- Mezcle
- Una vez que se disuelva añada la *manteca*.

Relleno de chiles

- Caliente una sartén con aceite de oliva, sal y *manteca*.
- Corte los chiles en tiritas.
- Pele y pique en juliana la *cebolla*.
- Rehogue la *cebolla* por unos minutos.
- Añada luego los chiles y el *choclo*
- Cocine a fuego lento durante 10 minutos.
- Condimente con sal y pimienta a gusto.

Salsa

- Coloque en una licuadora los tomates, los ajos, la *cebolla* y el agua.
- Licue hasta obtener un puré.
- Vierta en una olla y cocine unos minutos.
- Retire y reserve.

Armado

- Caliente el horno a 175°C
- Pinte un recipiente para horno con *manteca* derretida y coloque un *crepe*.
- Sobre este coloque el relleno de chiles, la salsa, espolvoree con queso y la *crema* chantilly
- Repita el proceso anterior 2 veces mas terminando en la superficie con el queso.

- Lleve a horno y cocine durante 15 minutos.

- Para el postre

- Doble los crepes en forma de pañuelos y sumérjalos dentro de la olla del dulce de leche por unos segundos
- Retire y colóquelos en un plato.
- Espolvoree con nueces picadas.
- Tome un *crepe*, colóquele unas gotas de *limón*, luego pinte con *manteca*, nuevamente el *limón* y por ultimo espolvoree con azúcar.
- Enrolle y repita el proceso del *limón*, la *manteca* y el azúcar.
- Colóquelas junto con los pañuelitos

Presentación

- Sirva caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crepas-sofisticado-encuentro-de-placeres