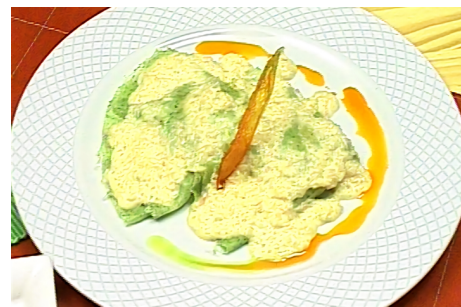


Crépe de centolla con salsa de champagne

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crêpes

Leche: 500 cc

Espinacas procesadas: 1/2 Taza

Huevos: 4 Unidades

Perejil picado: 1 cda.

Extracto De Tomate: 1 cda.

Harina: 250 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Relleno

Carne de centolla: 300 g

Ajo: 1/2 cda.

Zanahoria: 1/2 Taza

Crema de leche: 1/2 Taza

Echalotte: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil picado: 1 cda.

Manteca: 1 cda.

Salsa de champagne

Champagne: 1 Copita

Sal y Pimienta: A gusto

Echalottes: 6 Unidades

Manteca: 1 Nuez

Crema: 1 Taza

Varios

Aceite de hierbas: A gusto

Aceite de tomates: A gusto

Preparación de la Receta

- Coloque en un bowl los huevos junto con la sal y mezcle.
- Vierta la mitad de la leche, agregue la *harina*, integre e incorpore el resto de la leche.
- Divida la masa en tres partes iguales y agregue las espinacas blanqueadas, el extracto de tomates y el *perejil*
- En una crepera pincelada con *manteca* fundida caliente, vierta parte de la masa, cocine completamente por un lado, de vuelta y termine la cocción.
- Repita el procedimiento hasta terminar con la masa.

Relleno

- Corte los vegetales en *brunoise*.
- En una sartén con *manteca* caliente, saltee los vegetales condimentados con sal.
- Agregue la carne de **centolla** previamente cocida y desmenuzada en trozos no muy pequeños.
- Vierta la *crema* y deje reducir hasta que las burbujas sean invertidas, condimente con pimienta y retire.
- Incorpore el *perejil* y reserve.

Salsa de champagne

- En una sartén con *manteca* caliente, sude los *echalottes* Previamente cortados *brunoise*, condimentados con sal.
- Vierta el champagne y deje evaporar el alcohol.
- Luego agregue la *crema* y deje reducir.
- Condimente con pimienta.

Armado

- Coloque en el centro de las crepes el relleno frío y cierre en forma de pañuelo.
- En una placa pincelada con *manteca*, acomode las crepes y caliente en el horno.

Presentación

- Sirva en un plato las crepes junto con la salsa de champagne caliente
- Decore con aceite de tomates, aceite de hierbas y un cristalino de *tomate*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crepe-de-centolla-con-salsa-de-champagne>