Crepes de blanco de ave

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para el armado:

Crema de leche:

Queso Reggianito:

Para el relleno:

Pechuga de pollo: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Vino blanco: 100 cc.
Hongos secos des: 20 gr.
Miga de pan: 100 gr.
Nuez: 50 gr.
Sal y Pimienta: A gusto

Zanahoria: 1 Unidad
Puerro: 2 Unidades
Caldo De Pollo: 200 cc.
Crema de leche: 100 cc.
Ricotta: 200 gr.
Aceite de oliva: A gusto

Preparación de la Receta

- Limpiarle la grasa a las pechugas y cortar en tiras
- Gruesas.
- Pasar por *harina*, sellar en *manteca* y aceite de
- Oliva.
- Agregar *zanahoria*, *cebolla* y *puerro* en cubos
- Pequeños y seguir cocinando hasta ablandar los vegetales.
- Añadir vino blanco, caldo, *crema*, *hongos* secos
- Remojados y miga de pan en trozos.
- Cocinar unos minutos y dejar enfriar.
- Procesar hasta tener una textura cremosa tipo
- Mouseline.
- En un bowl mezclar con *ricota*, nueces picadas,
- Sal, pimienta, y un poco de aceite de oliva.

- Para las creppes
- En un bowl mezclar *harina*, huevos y unir con
- Batidor.
- Ir agregando leche de a poco hasta formar una
- Masa lìquida pero densa sin grumos.
- Agregar *perejil* picado y dejar reposar 30 min.
- En una sartén para creppes caliente con un poco
- De *manteca* cocinar las creppes finas y sin mucho *color* por ambos lados.
- Reservar
- Armado
- Rellenar cada creppe con el relleno de *pollo* y
- *Ricota* dándole forma tubular tipo canelòn.
- Acomodar en fuente rectangular para horno enmantecada
- En la base.
- Cubrir con *crema*, espolvorear con queso
- Reggianito rallado y llevar a horno hasta calentar bien y *gratinar*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crepes-de-blanco-de-ave