

Crepes de calabaza choclo y brie con fondue de tomate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 500 cc

Harina: 250 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Extracto De Tomate: 1 cda.

Huevos: 4 Unidades

Fondue de tomate

Tomate concasse: 2 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo ecrassé: 1 Dientes

Aceite De Oliva: 1 cda.

Tomillo: 1 Rama

Relleno

Queso Brie: 200 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 cda.

Choclo: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Calabaza: 1 Unidad

Morrón Rojo: 1/2 Unidad

Varios

Cebolla de verdeo:

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.
- Agregue el extracto de **tomate** y mezcle.

- 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

- Cocine la **calabaza** en el horno a 180°C, 2 horas
- Realice un puré y reserve
- En un sartén con *manteca* caliente, coloque la *cebolla* junto con el *morrón* previamente cortado en *brunoise* y la sal.
- Agregue el **choclo** previamente rallado y mezcle.
- Cocine por 2 minutos aproximadamente e incorpore el queso brie.
- Incorpore 3 cdas del puré de calabazas reservado.
- Coloque en un recipiente plano y deje enfriar por completo.

Fondue de tomate

- En una sartén con aceite de oliva caliente, cocine el *tomate concassé* junto con el *ajo* y el *tomillo*
- Condimente con sal y pimienta.
- Tape con papel *manteca* y cocine a fuego bajo hasta que se funda.

Armado

- Coloque las hojas de *puerro* previamente blanqueadas y cortadas en tiras, en forma de cruz.
- Sobre esta la masa de *crepe* y luego el relleno frío de *calabaza*, *choclo* y brie.
- Cierre en forma de paquete y ate con las hojas de *puerro*.

Presentación

- Sirva en un plato las crepes rellenas de *calabaza choclo* y brie, junto con la fondue de *tomate*
- Decore con parte del relleno, puré de *calabaza* y *cebolla* de verdeo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crepes-de-calabaza-choclo-y-brie-con-fondue-de-tomate>