Crépes de miel y limón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Harina: 100 grs.
Limon: 1 Unidad
Cognac: Cantidad necesaria
Leche: Cantidad necesaria
Huevo: 1 Unidad
Miel: A gusto

Varios

Limon: Rodajas
Hojas de menta: A gusto

Preparación de la Receta

- Colocar en un bowl *harina*, *huevo*, leche y mezclar bien los ingredientes hasta obtener una mezcla de consistencia líquida.
- Calentar en una sartén una poco de *manteca* y una vez que esta se encuentra bien caliente verter con un cucharón la preparación.
- Cocer bien los crêpes de un lado y del otro, y reservar
- En otra sartén colocar un poco de *manteca*, zeste de **limón** y cocinar por unos minutos
- Agregar los crêpes doblados en triángulos, e incorporar Triple Sec y flambear, agregar un chorro de *jugo* de *limón*, miel y reducir
- Retirar los crêpes y colocar en un plato.
- Seguir reduciendo la salsa y luego bañar sobre los crêpes.

Presentación

- Decorar con rodajas de *limón* y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crepes-de-miel-y-limon