

Crepes Dulces y Salados



Ingredientes

Para el relleno de los crepes de dulce de leche

Azucar: A gusto

Dulce de leche: A gusto

Para el relleno de los crepes de espinaca

Manteca: 50 g

Nuez Moscada: A gusto

Espinacas: 4 Atado

Huevo: 2 Unidades

Cebolla picada: 1 Unidad

Sal: A gusto

Queso Parmesano Rallado: 200 g

Jamón cocido: 200 g

Huevos duros picados: 4 Unidades

Para la bechamel

Leche: Cantidad necesaria

Manteca: 1 cda.

Harina: Cantidad necesaria

Para la mezcla de crepes

Harina: 2 Tazas

Leche: 1 L

Manteca derretida: 70 cc

Sal: 1/2 cdita.

Huevos: 5 Unidades

Para los crepes de manzana caramelizada

Cognac: 1/2 taza

Manzanas golden: 4 Unidades

Manteca: 1 cda

Para los crepes de naranja

Jugo de Naranja: 1 Taza

Azucar: 1 Taza

Claros: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Para la mezcla de crepes

- Comenzamos llevando a la licuadora 1 lt de leche y 5 huevos, licuar bien
- Pasar a un bol y añadir 2 tazas de *harina* y ½ cdita de sal
- Integrar cuidadosamente hasta lograr una mezcla pareja y sin grumos
- Al final añadir 70 cc de *manteca* derretida y mezclar bien
- Dejar descansar en heladera
- Llevar a fuego una sartén de teflón, pincelar con *manteca* derretida y verter un cucharón de mezcla, asegurándose de que no haya agujeros y que esté distribuida parejamente
- Dejar cocinar unos minutos sin mover, cuando esté cocida la parte superior retirar del fuego
- Repetir la operación hasta obtener la cantidad deseada de crepes.

Para el relleno

- Rehogar 1 *cebolla* picada en 50 gr de *manteca* hasta que esté dorada
- Llevar a un bol, integrar con 4 atados de *espinaca* (previamente blanqueada unos minutos en agua), 4 huevos duros picados, 200 gr de *jamón cocido* picado, 200 gr de queso parmesano rallado y sal y nuez moscada a gusto
- Mezclar bien, añadir 2 huevos para el ligue
- Disponer dos cucharadas de relleno sobre el lado de un *crepe* de forma cilíndrica
- Envolver y enrollar, llevar a una placa para horno
- Repetir la operación hasta completar la placa
- Reservar
- Llevar al fuego 1 cda de *manteca* con cantidad necesaria de *harina*, revolver bien hasta integrarlas y formar un roux
- Cocinar unos minutos
- Añadir de a poco leche en cantidad necesaria hasta obtener la consistencia deseada y que haga borbotones
- Nunca dejar de revolver
- Verter la preparación sobre la placa con los crepes y cubrir con abundante queso rallado
- *Gratinar* en horno a 180 grados durante 20 minutos o hasta que esté dorado.

Para el relleno de los crepes de dulce de leche

- Rellenar un *crepe* con dulce de leche a gusto
- Doblar por la mitad, espolvorear con azúcar y aplicar soplete de cocina hasta lograr un caramelo de punto a gusto.

Para los crepes de naranja

- Hacer una reducción de 1 taza de azúcar y 1 taza de *jugo* de *naranja* hasta obtener la textura deseada
- Reservar hasta que enfríe
- Batir a nieve 3 claras, añadir la reducción y mezclar bien
- Rellenar los crepes con la mezcla, doblar por la mitad y llevar a una placa para horno
- Espolvorear con azúcar y *dorar* en horno a 180 grados hasta que el azúcar esté glaseada y las claras coagulen.

Para los crepes de manzana caramelizada

- *Pelar* y cortar en rodajas finas 4 manzanas golden
- Llevar una sartén a fuego con 1 cucharada de *manteca*
- Añadir azúcar a gusto y encima disponer las manzanas de forma pareja
- Dejar cocinar unos minutos hasta que el azúcar empiece a caramelizar
- Añadir cantidad necesaria o a gusto de mezcla de crepes (cruda) y dejar cocinar hasta que se vaya formando el panqueque
- Justo antes de retirar del fuego añadir ½ taza de cognac, inclinar levemente la sartén para que encienda y dejar flambear hasta que se consuma
- Servir en seguida.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crepes-dulces-y-salados>