

Creps al Estilo Pequín



Ingredientes

Cebolleta china: c/n

Huevos: 2 Unidades

Jengibre: c/n

Mantequilla: c/n

Puerro: 1 unidad

Salsa Hoisin: c/n

Confit de pato: 1 unidad

Harina de trigo: c/n

LECHE ENTERA: c/n

Miel: c/n

Salsa de soja: c/n

Vino de arroz: 1 Chorrillo

Preparación de la Receta

- Preparar las crepes.
- En un cazo poner la soja, la miel, el *jengibre* rallado, el vino de *arroz* y la salsa hoisin a fuego fuerte hasta que quede una salsa espesa.
- Meter el confit en el microondas durante 1'5 minutos para poder desmigarlo bien.
- *Saltear* la cebolleta *china* unos minutos en una sartén y cortar en juliana el *puerro* que irá en crudo.
- Enrollar la *crepe* con el *pato* desmigado, la juliana de *puerro*, la cebolleta y un buen chorrillo de salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/creps-al-estilo>