

# Creps y canelones

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa de crepes

**Manteca:** 50 g

**Harina 0000:** 125 grs.

**Sal:** 3 g

**Huevos:** 2 Unidades

**Leche:** 250 g

### Receta 1: Crepes de espinaca con salsa de champiñones (Relleno)

**Queso Gruyere:** 50 g

**Cebolla:** 1 Unidad

**Queso Crema:** 100 grs.

**Espinacas:** 300 g

**Echalotte:** 50 g

**Aceite De Oliva:** 20 cc

**Sal y pimienta negra:** A gusto

### Receta 2: Canelones Legout con salsa de endibias y cerveza (Relleno)

**Manteca:** 20 g

**Morrón colorado:** 1/2 Unidad

**Ajo:** 2 Dientes

**Champiñones:** 250 g

**Ciboulette:** 10 g

**Cebolla:** 500 g

**Roast Beef:** 500 g

**Crema de leche:** 200 grs.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Maíz:** 30 cc

**Perejil:** 10 g

**Paprika:** 10 g

### Receta 3: Creps de espinacas y champignon con salsa Mornay

**Queso Blanco:** 100 g

**Queso Gruyere:** 50 g

**Crema de leche:** 100 cc  
**Perejil picado:** 1 cda.  
**Sal y pimienta blanca:** A gusto  
**Aceite De Oliva:** 20 cc

## **Relleno de champignon**

**Manteca:** 40 g  
**Perejil plano:** 3 cdas.  
**Harina 0000:** 30 grs.  
**Crema de leche:** 300 cc  
**Caldo corto:** 350 cc

## **Salsa Bechamel**

**Manteca:** 70 g  
**Leche:** 1 L  
**Nuez Moscada:** 5 g  
**Laurel:** 2 Hojas  
**Tomillo:** 5 g

## **Salsa de champiñones**

**Manteca:** 50 g  
**Vino Blanco:** 50 cc  
**Champiñones:** 500 g  
**Sal y pimienta negra:** A gusto

## **Salsa de endibias**

**Crema de leche:** 1 L  
**Endibias:** 4 Unidades  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Cerveza Rubia:** 150 cc

## **Salsa mornay**

**Queso Gruyere:** 150 g  
**Yemas de huevo:** 2 Unidades  
**Crema de leche:** 200 cc

**Ciboulette picado:** 1 cda.  
**Espinaca:** 300 g  
**Cebolla:** 100 g

**Perejil plano:** cdas.  
**Champiñones:** 300 g  
**Echalotte:** 40 g

**Cebolla:** 1 Unidad  
**Harina:** 70 grs.  
**Sal y Pimienta:** A gusto

**Crema de leche:** 500 grs.  
**Cebolla:** 500 g  
**Echalottes:** 50 g

**Manteca:** 40 g  
**Queso Parmesano Rallado:**  
100 g  
**Champiñones:** 100 g  
**Echalottes:** 4 Unidades

**Nuez Moscada:** 5 g  
**Sal y Pimienta:** A gusto

# Preparación de la Receta

## Masa de crepes

- En una sartén caliente funda la *manteca* hasta que tome un *color avellana*, una vez que deje de hacer espuma retire del fuego
- Reserve en un bowl.
- Coloque en un bowl los huevos junto con la sal, mezcle hasta romper el ligue, luego añada la mitad de la leche junto con la *harina* previamente tamizada y con la ayuda de un batidor bata ligeramente para que no se formen grumos y lograr una masa fina y homogénea.
- Incorpore el resto de la leche y bata nuevamente, por ultimo agregue la *manteca* tibia, mezcle y deje reposar en la heladera durante 2 horas aproximadamente.
- En una crepera antiadherente o una sartén de hierro frote un papel con un poco de *manteca*, luego con un cucharón tome porciones de la masa y vierta sobre la sartén, cocine a fuego medio hasta que tome ligeramente *color*, retire y proceda del mismo modo con el resto de la masa mientras apila las creps.

## Receta 1

- Crepes de *espinaca* con salsa de champiñones (Relleno)
- En una sartén caliente con 20g de aceite de oliva saltee las espinacas unos minutos
- Retire y reserve.
- Pele y pique en *brunoise* la *cebolla* junto con el *echalotte*.
- En la misma sartén caliente coloque el resto de aceite y sude la *cebolla* junto con el *echalotte* durante 5 minutos, sazone con sal
- Una vez transparente la *cebolla* incorpore las espinacas previamente picadas junto con la *crema* de leche, deje reducir y unos segundos antes de retirar del fuego añada el queso gruyere rallado, retire y deje enfriar.

## Salsa de champiñones

- Corte los champiñones en cuartos.
- Pele y corte en *brunoise* la *cebolla* junto con el *echalotte*.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee los champiñones hasta darles una leve coloración, luego incorpore la *cebolla* junto con el *echalotte*, cocine a fuego alto para que evaporen el líquido y comiencen a dorarse, desglace con vino blanco y deje reducir, una vez que haya reducido añada la *crema* de leche y deje reducir nuevamente hasta espesar, sazone con sal y pimienta

## Receta 2

- Canelones Legout con salsa de endibias y cerveza (Relleno)
- Corte el roast beef en cubos de 2cm de lado aproximadamente.
- Pele la *cebolla* y los dientes de *ajo* y corte en *brunoise*.
- Corte el *morrón* en *brunoise*

- Corte los champiñones en cuartos.
- Pique el *perejil*, la *ciboulette* y el *cilantro*.
- En una sartén funda la *manteca*, luego agregue el roast beef y una vez sellado incorpore la *cebolla* junto con el *morrón*.
- Una vez transparente la *cebolla* añada el *ajo* y cocine durante 15 minutos, por ultimo agregue la *páprika* y mezcle.
- En otra sartén caliente con *manteca* fundida saltee los champiñones sin moverlos hasta que tomen coloración, luego si muévalos para que tomen la misma coloración en todos sus lados, una vez caramelizados incorpore la *crema* de leche con una pizca de sal y pimienta blanca recién molida, deje reducir hasta que espese.
- Retire y coloque la salsa en un bowl junto con el *perejil* y *ciboulette* picado, mezcle.
- Coloque en una procesadora la carne junto con la preparación de los champiñones, procese solo unos segundos ya que no queremos una pasta lista
- Coloque la preparación en una manga.

## Salsa de endibias

- Corte las endibias en juliana.
- Pele y corte en finas láminas los *echalottes*.
- Corte los champiñones en finas láminas.
- En una olla caliente funda la *manteca*, luego incorpore las endibias junto con los *echalottes*, una vez que comiencen a sudar agregue los champiñones y la cerveza, una vez evaporado el alcohol añada la *crema* y deje reducir hasta que espese, sazone con sal y pimienta
- Retire y reserve.

## Receta 3

- Creps de espinacas y *champignon* con salsa Mornay (Relleno)
- Pique las hojas de *ciboulette* y *perejil* e incorpórelas a la masa de las creps, mezcle.
- En una crepera antiadherente o una sartén de hierro frote un papel con un poco de *manteca*, luego con un cucharón tome porciones de la masa y vierta sobre la sartén, cocine a fuego medio hasta que tome ligeramente *color*.
- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Pele y pique el *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite sude la *cebolla*, una vez que comience a *dorar* incorpore el *ajo* junto con la sal y pimienta, cocine unos minutos y agregue el queso *crema*, deje reducir, luego añada la *espinaca* previamente blanqueada y el queso *guyere*, mezcle y cocine unos segundos mas
- Retire y reserve.

## Relleno de champiñones

- Filetee los champiñones.
- Pele y cisele el *echalotte*.
- En una sartén caliente con *manteca* fundida dore los champiñones hasta que queden caramelizados, luego incorpore el *echalotte* junto con un poco de *harina*, mezcle bien y vierta una parte del caldo corto, una vez que comience a espesar agregue la *crema* de leche,

- mezcle y sazone con sal y pimienta, deje reducir hasta espesar
- Espolvoree luego con *perejil* picado, mezcle y deje enfriar.

## Salsa Bechamel

- Coloque la leche en una olla junto con el *laurel*, el *tomillo* y la *cebolla* previamente pelada pero entera y con un clavo de olor incrustado en el nudo
- Lleve a fuego hasta que rompa el hervor.
- En una sartén caliente funda la *manteca*, luego agregue la *harina* y mezcle enérgicamente para que no se formen grumos, cocine hasta que tome una ligera coloración dorada, luego incorpore la leche caliente y colada y mezcle nuevamente enérgicamente hasta que rompa hervor
- Una vez que rompa hervor deje de mezclar con el batidor y siga con una espátula, sazone con sal, pimienta y nuez moscada, mezcle y reserve previamente cubierta con papel film hasta el momento de utilizarla.

## Salsa mornay

- Lleve la salsa bechamel a fuego y una vez caliente incorpore el queso gruyere rallado, deje que este se funda.
- Coloque en un bowl las yemas junto con la *crema* de leche y mezcle, luego incorpore a la salsa bechamel, mezcle, cocine unos minutos más y retire del fuego.

## Armado

### Receta 1

- Crepes de *espinaca* con salsa de champiñones
- Extienda sobre la mesada y en forma de cruz dos hojas de *puerro* previamente hervidas, encima acomode una *crepe* procurando que el centro de esta coincida con el centro de la cruz, coloque en el centro una porción del relleno, cierre sus lados y luego ate con las tiras de *puerro*.
- En una placa previamente enmantecada acomode los creps, cúbralos con papel aluminio y cocine en horno a 180°C durante 15 minutos aproximadamente.

### Receta 2

- Canelones Legout con salsa de endibias y cerveza
- En una olla con abundante agua caliente blanquee las creps unos segundos.
- Acomode las creps sobre la mesada y con la ayuda de la manga extienda el relleno sobre uno de los lados, luego enrolle.
- En una placa previamente enmantecada acomode los canelones, salsee con la salsa y espolvoree con queso parmesano rallado.
- Cocine en horno a 200°C durante 15 minutos aproximadamente.

## Receta 3

- Creps de espinacas y *champignon* con salsa Mornay
- Extienda las creps sobre la mesada, disponga el relleno en una mitad de la crep, doble por el medio y marque por el centro, luego doble sobre si misma.
- Sobre una placa extienda una base de la salsa, encima disponga las creps rellenas, cubra con la salsa mornay y espolvoree con queso gruyere rallado.
- Cocine en horno a 220°C durante 10 minutos aproximadamente.

## Presentación

- Sirva en un plato una porción de creps y salsee con la salsa de champiñones.
- Sirva en un plato una porción de canelones y salsee con la salsa de endibias
- Decore con hojas de las hierbas ya utilizadas.
- Sirva en un plato un crep, bañe con la salsa mornay y espolvoree con *ciboulette* picado.

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