Crespelle di mele e cipolle al balsámico

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Harina: 150 grs.
Sal: Una pizca
Huevos: 2 Unidades
Brandy: 1 cda.

Relleno

Vino Blanco: 200 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla: 500 g
Manzana verde: 1 Unidad
Manteca: 100 g
Aceto balsámico: 2 cdas.

Salsa Bechamel

Leche: 750 cc
Nuez Moscada: A gusto
Harina: 3 cdas.
Sal: A gusto
Manteca: 75 g

Varios

Queso Parmesano Rallado: 50 g

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl mezcle los huevos con la sal, la *harina*, el agua y el brandy.

- Deje reposar 30 minutos en la heladera
- En una sartén de teflón pequeña sirva un poco de masa hasta cubrir toda la superficie.
- Cocine de un lado hasta que dore, déla vuelta y termine la cocción.
- Reserve
- Repita este proceso hasta finalizar con la masa.

Relleno

- Pique finamente la *cebolla*.
- Pele y ralle la *manzana*.
- En una sartén con *manteca* saltee la *cebolla*.
- Vierta el vino, sal, pimienta y deje cocinar durante 30 minutos.
- Añada la *manzana* y una cucharada de aceto balsámico.
- Mezcle bien, cocine 5 minutos más y reserve.

Salsa bechamel

- En una *cacerola* derrita la *manteca*.
- Añada la *harina* y remueva con una cuchara de madera.
- Vierta la leche poco a poco revolviendo constantemente.
- Condimente con la sal, la pimienta y la nuez moscada.
- Cocine a fuego bajo durante 15 minutos aproximadamente.

Armado

- Rellene las crêpes con un poco de relleno.
- Enrolle y disponga en una fuente para horno.
- Cubra con la salsa y el queso rallado.
- Cocine en el horno durante 5 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva directamente en la fuente.
- Rocíe con unas gotas de balsámico.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crespelle-di-mele-e-cipolle-al-balsamico