Crêpe de cebollín rellena con croquetas de papa

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crêpes

Semillas de sésamo: 1 cda.
Huevo: 1 Unidad
Leche: 1 Taza
Harina: 1/2 Taza
Sal: Una pizca
Manteca: 1 cda.
Cebolla de verdeo (la parte verde): 1 Unidad

Croquetas de papas

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Papas medianas: 3 Unidades
Cebolla de verdeo: Unidad
Jamòn crudo: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Pan Rallado: 2 Tazas

Ensalada

Mostaza de Dijon: 1/2 cda.
Rúcula: 1 Paquete
Pimiento asado: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Tahineh (Pasta de sésamo: 2 cdas.
Jengibre: A gusto
Sal: A gusto
Salsa de soja: 2 cdas.
Berro: 1 Paquete
Azucar: Una pizca
Vinagre de jerez: 1/3 Taza

Tempura

Sal: A gusto
Agua: Cantidad necesaria
Clara de huevo: 1 Unidad
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Comino: A gusto
Harina: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Crêpe

- Corte la parte verde de la *cebolla* de verdeo en ruedas finas.
- Bata el *huevo* con la leche.
- Agregue la *manteca* derretida y sal.
- Añada la *harina* poco a poco hasta obtener una pasta chirle.
- Incorpore el verdeo picado y las semillas de *sésamo*.
- En una sartén antiadherente con un poco de *manteca* vierta una porción de masa hasta cubrir el fondo.
- Cocine sobre fuego bajo hasta que se despegue de la base.
- Dé vuelta la **crêpe** y termine la cocción.
- Repita este procese hasta obtener 6 crêpes.

Croquetas de papas

- Cocine las papas en agua hirviendo hasta que estén tiernas, retire del agua y deje bajar la temperatura.
- Pele las papas y redúzcalas a un puré grosero.
- Pique finamente la *cebolla* de verdeo y el *jamón* crudo.
- En un bowl mezcle el puré de papas, la *cebolla* de verdeo, el *jamón*, sal y pimienta.
- Tome porciones de masa y forme 12 croquetas de 3 cm de largo.
- Pase las croquetas por pan rallado y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Ensalada

- Procese el tahineh con el *vinagre*, la *mostaza*, la salsa de soja, *jengibre* y *ajo*.
- Condimente con sal y azúcar.
- Incorpore el *berro*, la *rúcula* y el *pimiento* picados.

Tempura

- Bata la clara a punto nieve.
- En un bowl disponga la *harina* y agregue agua hasta obtener una pasta chirle.
- Incorpore la clara batida y mezcle suavemente.
- Condimente con sal y *comino*.
- Vierta la masa en forma de gotas sobre abundante aceite caliente y deje *dorar* ligeramente.
- Retire con espumadera y deje escurrir sobre papel absorbente.

Armado

- En el centro de una *crêpe* disponga una porción de ensalada y sobre ésta dos croquetas de **papa**, enrolle, recorte los extremos en diagonal y finalmente corte en tres partes también en diagonal.

Presentación

- En el centro de un plato acomode una *Crêpe* dándole volumen y espolvoree los bordes con el *tempura*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crpe-de-cebollin-rellena-con-croquetas-de-papa