

Crêpes de mar a la cerveza

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 175 cc
Harina: 125 grs.
Manteca: 25 g
Huevo: 1 Unidad

Ciboulette: 1 cda.
Cerveza: 175 cc
Ajo: 1 Diente

Opcional

Ciboulette:

Relleno y salsa

Berberechos: 200 g
Manteca: 200 g
Pimienta: A gusto
Mejillones: 250 g
Aceite De Oliva: 30 cc
Almejas: 250 g

Cerveza: 50 cc
Crema de leche: 200 cc
Echalottes: 2 Unidades
Limon: ½ Unidad
Camarones: 200 g

Varios

Langostinos: 8 Unidades

Preparación de la Receta

- Derrita la *manteca*.
- Pique finamente el *ajo* y el *ciboulette*.
- En un bowl bata el *huevo* con la leche, el *ajo*, el *ciboulette* y la cerveza.

- Incorpore la *harina* y mezcle hasta homogeneizar todos los ingredientes.
- Deje reposar en la heladera durante 1 hora y mezcle con la *manteca* derretida.
- En una sartén caliente con un poco de *manteca* vierta un poco de masa hasta cubrir el fondo.
- Cocine hasta que se despegue del fondo, dé vuelta y termine la cocción.

Relleno y salsa

- Clarifique la *manteca*.
- Pique finamente las *échalotes*.
- Ralle la cáscara de *limón*.
- En una sartén disponga el aceite de oliva, la cerveza, las almejas y los mejillones.
- Tape y cocine hasta que las almejas y mejillones abran.
- Deseche los que no abrieron, pase el *jugo* de cocción a través de un *tamiz* forrado con un lienzo y reserve.
- Pele los mejillones y almejas.
- En una sartén caliente con una cucharada de *manteca* clarificada saltee rápidamente los berberechos y los *camarones*.
- Reserve en un bowl.
- En la misma sartén con *manteca* clarificada rehogue las *échalotes*.
- Deglase con 1 cucharada de cerveza y deje evaporar.
- Condimente con pimienta.
- Incorpore el *jugo* de cocción de los mejillones y la *crema*.
- Reincorpore los berberechos, los *camarones*, los mejillones, las almejas y mezcle bien.
- Pase a través de un *tamiz* y reserve los mariscos.
- Vuelva el *jugo* de cocción al fuego y deje reducir.
- Aromatice con la ralladura de *limón*.

Armado

- Extienda una *crêpe* sobre la mesada, disponga una cucharada de mariscos en el centro y doble por la mitad.
- Acomode las *crêpes* y los *langostinos* en un placa, rocíe con un poco de salsa y gratine en el horno.

Presentación

- Sirva una *crêpe* en el centro de un palto, rocíe con la salsa y decore con dos *langostinos*.
- Espolvoree los bordes del plato con *ciboulette* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crpes-de-mar-a-la-cerveza>