

Pequeñas crepas de hierbas rellenas de pollo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crepes

Huevos: 3 Unidades

Hierbas secas mixtas: Cantidad necesaria

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Sal: 1 Una pizca

Leche descremada: Cantidad necesaria

Harina: 1 Taza

Relleno

Pimiento rojo: 1 Unidad

Pepino: 1 Unidad

Pechuga de pollo cocida: 1 Unidad

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Apio: 2 Ramas

Salsa Agridulce

Miel: 30 cc

Salsa de soja: 30 cc

Jugo de Limón: 1 Unidad

Peperoncini: 1 Unidades

Jengibre raiz: 1/4 Unidad

Vinagre de Arroz: 30 cc

Varios

Sal de sésamo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En un procesador coloque la *harina*, la leche, los huevos, las hierbas y una pizca de sal.

- Procese hasta lograr una textura suave y homogénea.
- Deje descansar en la heladera por 30 minutos.
- En una sartén caliente, rociada con aceite de oliva cocine los crepes de ambos lados.
- Con la ayuda de un aro, corte los crepes y reserve.

Relleno

- Desmenuce la carne de **pollo**.
- Corte el *apio* en juliana.
- Corte los pimientos al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en juliana.
- Pele y corte el pepino en juliana.

Armado

- Rellene cada crepes con vegetales y carne de *pollo*.
- Doble al medio.

Salsa

- Pele el *jengibre* y corte en trozos.
- Pique el peperonchino.
- En un bowl coloque la miel, el *vinagre* de *arroz*, la salsa de soja, el *jugo* de *limón*, el *jengibre* y el peperonchino.
- Mezcle y reserve.

Presentación

- Sirva los crepes, espolvoree con sal de *sésamo* y pimienta.
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pequenas-crepas-de-hierbas-rellenas-de-pollo>