

CREPAS.

1 taza harina.

1 tala leche.

2 huevos.

½ cta. de sal.

Pizca de pimienta blanca.

1 cda. Mantequilla derretida.

-licuar todo muy bien y dejar reposar las masa mínimo 1 hora en el refrigerador.

-engrasar ligeramente una sartén de paredes poco profundas y superficie plana.

-vaciar con un cucharon la masa y extenderla girando la sartén.

-cocinar de un lado y cuando despegue, voltearla y sacarla antes de dorar.

-intercalar con papel encerado para usarlas después.

-RELLENO-

1 cda. Aceite oliva.

1 cda. Chalottes picados.

1 d. ajo picado.

1 pechuga cocida y deshebrada.

½ k. espinacas blanqueadas y escurridas, picadas.

1 pimiento rojo o verde en juliana. (corte de 1.5 ml. Por 5 cm. Largo)

2 cdas. Crema buena.

Sal y pimienta.

-en una cazuela calentar el aceite y sudar el ajo y chalotte, añadir el pimiento y después de unos minutos, la espinaca.

-sazonar ligeramente, añadir el pollo deshebrado y un poco de caldo para que se cocine todo muy bien.

-para terminar, añadir 2 c das. De crema, sazonar y apagar.

-el guiso debe quedar seco.

ARMADO;

-rellenar las crepas con una cda. De relleno, doblar en triangulo o en forma de taco.

-bañar con una salsa de jitomate, chipotle y crema.