

Crepés rellenos

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

Masa

2 gr Claras de huevo

Edulcorante

15 gr Harina repostería

Leche descremada - fluida

Relleno

5 gr Maicena

20 gr Licor naranja

30 gr Mermelada - dietetica

Ralladura naranja

ELABORACIÓN

Preparación Limpiar las chauchas, sacarles los hilos y las puntas y cortar en trozos. Corta la cebolla en julianas. Pela la papa y cortar en dados. Pelar el tomate y sacar las semillas y cortar en cubos. Coloca en una cacerola la chauchas, la cebolla y el tomate con el caldo.

Hervir durante 10 minutos. Agregar las papas y el jamón en cubitos, agregar el caldo necesario para que se cocinen las papas. Condimentar con sal y orégano. Hervir hasta que la papa se ablande.

Prepara con la 1ra parte de la receta una pasta de panqueques. Calienta la panquequera. Rocía con rocío vegetal y cocinar los panqueques. Prepara una salsa; mezclando jugo naranja dietética con el licor, edulcorante y maizena. Llévelo a fuego para que espese.

Retira y agregar ralladura de limón. Rellena los panqueques con la mermelada dietética y colocarlos en una fuente. Flambeados con el licor ó coñac y bañarlos con la salsa caliente.