



Receta de cocina N° 3
Miércoles 02 de Octubre de 2019

CRÊPES SALADAS

INGREDIENTES NECESARIOS:

harina
huevos
leche
bacon
pechuga de pollo
cebolla
mantequilla
aceite de oliva y sal



PREPARACION:

- 1 Mezclamos en un bol los huevos, la harina y la leche.
- 2 Dejamos reposar la mezcla durante mínimo 30 minutos.
- 3 Mientras la mezcla reposa, freímos las pechugas y el bacon en una sartén con un poco de aceite.
- 4 Pelamos, lavamos y partimos las cebollas y las sofreímos con un poco de aceite.
- 5 Mezclamos estos ingredientes en una fuente.
- 6 Cuando haya reposado la mezcla, calentamos en una sartén que no se pegue un poco de mantequilla, y con ayuda de un cazo vertemos un poco de la mezcla de harina, leche y huevos en la sartén para hacer una tortita finita (el crêpe). Doramos bien por los dos lados.
- 7 Sacamos la tortita a un plato y la rellenamos con un poco de la mezcla de las pechugas y el bacon.
- 8 Enrollamos y...A comer!!!!