Crepas saladas en forma de arbolito

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
25 min.	7	Postres	Fácil

.

Ingredientes

Para la masa:

250 ml de leche entera a temperatura ambiente

125 g de harina de trigo

3 piezas de Huevo San Juan

25 g de mantequilla (derretida)

25 g de azúcar refinada (2 cdas.)

Una pizca de sal

½ cda. de vainilla

Para el relleno:

4 pechugas de pollo aplanadas y cortadas en fajitas

2 tazas de hojas de espinacas

½ cebolla fileteada

2 cdas. de ajo finamente picado

2 cdas. de aceite

Para la salsa:

12 flores de calabazas limpias

¼ de queso crema

¼ de cebolla

1 diente de ajo

750 ml de leche

1 cda. de mantequilla

Sal y pimienta al gusto

Preparación

Para las crepas:

1. Mezcla en la licuadora todos los ingredientes líquidos para la masa (leche, Huevo San Juan, mantequilla y vainilla)

2. Añade poco a poco los ingredientes secos integrados y cernidos (harina, azúcar y sal).

3. Tapa la mezcla y déjala reposar de 20 a 30 min.

4. Calienta un sartén de teflón con un poco de mantequilla para que no se pegue la mezcla.

5. Vierte sobre el sartén una capa delgada de la mezcla, espera unos segundos y

cuando se comiencen a despegar los bordes, voltéala; cocínala por unos segundos más del otro lado. Repite el proceso hasta terminar con la masa.

Para el relleno:

1. Coloca el aceite en un sartén, añade la cebolla y el ajo y cocínalos a fuego bajo hasta que tomen un color dorado.

2. Agrega las fajitas de pollo al sartén, salpimienta y cocina a fuego medio por 5 min.

3. Añade las espinacas y saltea por 2 min, revisa el sazón y la cocción del pollo y retíralo del fuego.

4. Rellena cada crepa con el pollo y dóblalas formado un triángulo.

5. Acomoda los triángulos formando un arbolito de navidad y decora con salsa de flor de calabaza, tomates cherry y un poco de espinacas cortadas.

Para la salsa:

1. Licúa todos los ingredientes.

2. Pasa la mezcla a una olla, cocínala a fuego medio hasta que espese y salpimienta al gusto.