



CREPAS DE PERA CON SALSA DE CAMELO

Ingredientes:

Para las crepas:

- ¾ taza de harina de trigo
- 1 huevo
- 1 taza de leche
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de mantequilla

Para el relleno:

- 1 cucharada de mantequilla
- 4 peras peladas, descorazonadas y rebanadas
- 2 cucharadas de azúcar
- ½ cucharadita de canela en polvo

Para la salsa de caramelo:

- 1 taza de azúcar
- 1 taza de crema para batir a temperatura ambiente
- 3 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente

Procedimiento:

1. Para la crepas, licúa todos los ingredientes, excepto la mantequilla. En una sartén caliente, derrite un poco de mantequilla y vierte un cucharón pequeño de la mezcla de crepas. Mueve el sartén para que cubra todo el sartén. Cuando comience a levantarse de los bordes, voltea la crepa y termina de cocer. Repite el procedimiento hasta terminar con la mezcla. Reserva.
2. Para el relleno, en una sartén calienta la mantequilla y agrega las peras rebanadas. Espolvorea con azúcar y canela y cocina por 3 minutos más. Reserva.

-
3. Para la salsa de caramelo, funde el azúcar en una cacerola hasta formar el caramelo, a fuego bajo para evitar que se queme. Añade la crema a temperatura ambiente con mucho cuidado para que no te salte. Mueve con un batidor globo. Añade la mantequilla y mezcla hasta que se funda.
 4. Dobla en triángulo dos crepas y colócalas en un plato. Coloca encima un poco del relleno de pera y baña con la salsa de caramelo.
 5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

12