



CREPAS DE PLÁTANO Y NUEZ CON SALSA DE CAJETA

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 la salsa:

- 1 ½ tazas de cajeta
- ½ taza de leche

Para el relleno:

- 1 cucharada de mantequilla
- 4 plátanos picados
- ¾ taza de nuez picada

Procedimiento:

1. Para las 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 la salsa, mezcla la cajeta con la leche. Lleva al fuego y cuando suelte el hervor, retira del fuego. Reserva.
3. Para el relleno, en una sartén funde la mantequilla y saltea el plátano con la nuez hasta que tenga un ligero tono dorado.

4. Rellena las crepas con la mezcla de plátano y baña con la salsa de cajeta. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6