



CREPAS DE CAMARÓN CON SALSA DE QUESO

Ingredientes:

Para las crepas:

- 2 $\frac{1}{4}$ taza de harina de trigo
- 3 huevos
- 3 tazas de leche
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- Mantequilla la necesaria

Para el relleno:

- $\frac{1}{2}$ barra de mantequilla (45 g)
- $\frac{1}{2}$ cebolla chica picada finamente
- 250 gr de camarón pacotilla
- 2 jitomates sin semillas y cortados en cubitos
- 1 cuchara de consomé de pollo
- 2 cucharadas de perejil picado
- 2 cucharadas de salsa de soya

Para la salsa:

- 2 tazas de crema (500 ml)
- 1 taza de agua (250 ml)
- 1 paquete de queso crema (190 gr)
- 2 cucharadas de consomé de pollo

Procedimiento:

1. Licúa la harina de trigo con los huevos, la leche y la sal reserva. En un sartén calienta un poco de mantequilla y vierte un cucharón de la mezcla dale forma de crepa, procurando que no queden muy gruesas, y cuécelas por ambos lados. Repite el procedimiento hasta terminar con la mezcla y reserva tapando con papel aluminio.
2. Calienta la mantequilla y sofríe la cebolla, agrega los camarones, el jitomate y el consomé, cocina por 5 minutos y añade el perejil y la salsa de soya cocina por 5 minutos más o hasta

que reduzca por completo el líquido.

3. Para preparar la salsa, licúa la crema con el agua, el queso y el consomé. Cocina por 10 minutos o hasta que espese ligeramente y tome la consistencia adecuada. Coloca en cada crepa un poco del relleno, enróllalas y ofrece bañando con la salsa.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

18