



CREPAS DE EPAZOTE CON REQUESÓN Y FLOR DE CALABAZA

Ingredientes:

- 1 ½ tazas de harina de trigo (375 gr)
- 2 pzas de huevo
- 2 tazas de leche (500 ml)
- ¼ cucharadita de sal
- 3 cucharaditas de epazote picado

Para el relleno:

- 3 manojos de flor de calabaza limpia
- ½ pza chica de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- Sal y pimienta al gusto
- ½ kg de requesón

Para la salsa:

- 7 pzas de jitomate
- ¼ pza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Para las crepas, licúa la harina con el huevo, la leche y la sal. Después añade el epazote picado y mezcla con una cuchara. En una sartén caliente con un poco de mantequilla vierte un poco de la mezcla de crepas y extiéndela hasta que cubra toda la superficie. Cuando comience a levantarse de las orillas, voltea la crepa. No deben tomar color. Repite el procedimiento hasta terminar con la mezcla. Reserva las crepas.
2. Para el relleno, saltea la cebolla y el ajo en un poco de aceite vegetal. Añade las flores de calabaza picadas y salpimenta al gusto. Agrega el requesón y mezcla. Retira del fuego y reserva.
3. Para la salsa, hierva el jitomate, la cebolla y el ajo en agua. Escurre y licúa los ingredientes junto con el consomé de pollo. Fríe la salsa hasta que hierva.

-
4. Rellena las crepas y colócalas en un refractario. Báñalas con la salsa de jitomate. Hornea por 15 minutos para que se calienten todos los ingredientes.
 5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	40 minutos
Tiempo de Horneado:	15 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	12