



## CREPAS DE FLOR DE CALABAZA Y QUESO DE CABRA

### Ingredientes:

- 2  $1\frac{1}{4}$  taza de harina de trigo (400 gr)
- 3 huevos
- 3 tazas de leche (750ml)
- 1  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal
- Mantequilla, la necesaria

### Para el relleno:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1  $\frac{1}{2}$  cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 3 jitomates, sin semillas y picados en cubos
- 2 calabazas, ralladas
- 1 taza de granos de elote (200 gr)
- 2 manojos de flor de calabaza, limpias y fileteadas
- 6 ramas de epazote, picadas
- Sal y pimienta, al gusto
- 100 g de queso de cabra, desmoronado

### Para la salsa:

- 200 g de queso de cabra
- 1 paquete de queso crema (190g)
- 2 tazas de crema (500ml)
- 1  $1\frac{1}{2}$  cucharadas de consome? de pollo en polvo

### Procedimiento:

1. Para las crepas, licu?a todos los ingredientes hasta integrar en un sart?n engrasado con mantequilla, agrega un poco de la mezcla y da forma a las crepas. Cocina por ambos lados y repite el procedimiento hasta terminar con los ingredientes reserva.
2. Para el relleno, calienta la mantequilla y el aceite de oliva, fri?e la cebolla y el ajo, agrega el

---

jitomate y deja cocinar por 3 minutos. Añade las calabazas, el grano de elote, la flor de calabaza, el epazote y salpimenta al gusto, por último integra el queso de cabra. Retira del fuego y reserva.

3. Para la salsa, licúa los dos tipos de queso con la crema y el consome?. Lleva al fuego y deja que suelte el hervor.
4. Rellena cada una de las crepas con las verduras y báñala con un poco de la salsa. Ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	40 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Medio
<b>Porciones:</b>	14