



CREPAS DE POLLO AL CHIPOTLE

Ingredientes:

- 1 pechuga de pollo cocida y deshebrada

Para las crepas:

- $\frac{3}{4}$ taza de harina de trigo (200 gr)
- 1 huevo
- 1 taza de leche (250 ml)
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de mantequilla

Para la salsa de chipotle:

- 1 taza de crema (250 ml)
- 1 taza de leche (250 ml)
- 1 paquete de queso crema (190 gr)
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 3 cucharadas de chiles chipotles adobados y molidos

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 la salsa, licúa todos los ingredientes y vierte la salsa en una cacerola. Lleva la salsa al fuego sin dejar de mover hasta que suelte el hervor.
3. Rellena las crepas con el pollo deshebrado y baña con la salsa de chipotle.
4. Sirve y ofrece.

