



CREPAS DE POLLO AL CILANTRO

Ingredientes:

- 12 Crepas comerciales
- 1 pechuga de pollo, cocida y deshebrada
- 1/4 de cebolla rebanada
- 1 taza de rajas de chile poblano (250 gr)
- 1/2 taza de granos de elote (100 gr)
- 1/2 taza de crema (125 ml)
- 1 cucharadita de caldo de pollo granulado
- 30g de mantequilla
- SALSA
- 2 cucharadas de aceite
- 1/4 cebolla cortada en cubos
- 1 taza de cilantro, desinfectado (150 gr)
- 250 ml de crema
- 1 Paquete de Queso Crema (190 gr)
- 1 cucharadita de Caldo de Pollo
- 300 gr de queso manchego, rallado

Procedimiento:

1. Mezcla el pollo con la cebolla, las rajas de chile poblano, los granos de elote y la crema sazona con el Caldo de pollo.
2. Coloca una cucharada de relleno en cada crepa y dóblalas en tres. Colócalas en un refractario engrasado con mantequilla y baña con la salsa.
3. Calienta el aceite y fríe la cebolla con los dos ingredientes siguientes. Deja enfriar durante 2 minutos y licúalo con la Media Crema, el queso crema y el Caldo de Pollo. Ponla en el fuego bajo durante 5 minutos y mueve constantemente.

Consejo: Si deseas, termina estas crepas espolvoreando queso manchego, rallado y hornea hasta que se gratine.

