



CREPAS DE POLLO EN SALSA DE FLOR DE CALABAZA

Ingredientes:

- 2 $\frac{1}{4}$ taza de harina de trigo
- 3 huevos
- 3 tazas de leche (750ml)
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal

Para la salsa:

- 2 cucharadas de mantequilla
- $\frac{1}{4}$ de pieza de cebolla, picada
- 1 diente de ajo picado
- 3 manojos de flor de calabaza, limpios
- 2 tazas de crema (500ml)
- 1 taza de leche (250ml)
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharadas de consomé de pollo, en polvo

Para el relleno:

- 2 cucharadas de aceite
- $\frac{1}{2}$ cebolla, picada finamente
- 500 g de rajas de chile poblano
- 1 taza de granos de elote
- 1 pechuga de pollo cocida y deshebrada
- Sal y pimienta, al gusto
- 250 g de queso manchego, rallado

Procedimiento:

1. Para las crepas, licúa la harina de trigo con los huevos, la leche y la sal reserva. En una sartén caliente un poco de mantequilla y vierte un cucharón de la pasta dale forma de crepa, procurando que no queden muy gruesas, y cuécelas por ambos lados. Repite el procedimiento hasta terminar con la pasta y reserva tapando con papel aluminio. 1 / 2
2. Para la salsa, calienta la mantequilla, fríe la cebolla con el ajo y agrega la flor de calabaza cocina por 3 minutos mezclando hasta integrar los ingredientes. Licúa la crema con la flor de

calabaza, la leche y el consomé cuela. Regresa al fuego y cocina por 15 minutos o hasta que espese ligeramente reserva.

3. Calienta el aceite, fríe la cebolla, agrega las rajas, los granos de elote, el pollo y sazona al gusto rellena las crepas con el pollo. Cubre con la salsa y el queso manchego. Lleva al horno hasta que gratinen y ofrece.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	12