



CREPAS DE POLLO Y CHAMPIÑONES CON SALSA DE QUESO

Ingredientes:

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

Para el relleno:

- 1 cucharada de mantequilla
- 1 pieza de cebolla fileteada
- 2 tazas de champiñones fileteados (400 gr)
- 1 pechuga chica de pollo deshebrado
- 1 taza de leche evaporada (250 ml)
- Sal al gusto

Para la salsa de queso:

- 2 tazas de crema (500 ml)
- 1 taza de leche (250 ml)
- 1 paquete de queso crema (190 gr)
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo

Procedimiento:

1. Licúa la harina con el huevo, la leche y la sal. Calienta una sartén de 24 cm de diámetro, aproximadamente, con un poco de aceite en aerosol.
2. Vierte un cucharón pequeño de mezcla sobre el sartén y cubre toda la superficie. Cuando comience a levantarse de las orillas, voltea la crepa para que se cocine por el otro lado. Repite este paso con el resto de la mezcla. Reserva.
3. Para el relleno, funde la mantequilla en una cacerola y saltea la cebolla. Cuando esté casi transparente, agrega los champiñones y sazónalos al gusto. Tapa y cocina hasta que se reduzcan los champiñones. Agrega el pollo y la leche evaporada. Tapa nuevamente y cocina por 5 minutos. Reserva.

-
4. Para la salsa, licúa la crema con la leche, el queso y el consomé. Vierte en una cacerola y lleva al fuego medio. Permite que suelte el hervor.
 5. Rellena las crepas con la mezcla de pollo y champiñones y baña con la salsa de queso.
 6. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	10