

Receta de Crepés Rellenos de Pollo Gratinados

05 Feb 2018



Buenos días a tod@s, para este lunes os dejo esta receta de **Crepés Rellenos de Pollo Gratinados**, resultan muy ricos y podéis prepararlos en cualquier ocasión para disfrutarlos en familia, espero que os gusten.

Ingredientes

- Crepés (ocho o más según comensales)
- Pechugas de pollo (dos o tres)
- Espárragos verdes (400grs)
- Cebolla (una)
- Queso enmental rallado (al gusto)
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva
- **Para los Crepés:**
- Harina (cuatro o cinco cucharadas)
- Leche (250ml)
- Mantequilla derretida (100grs)
- Huevos (dos)

Modo de Preparación

1. Preparar la masa de los crepés, mezclando con la batidora la leche, la margarina y los huevos
2. Añadir poco a poco la harina y seguir mezclando para que no se hagan grumos
3. Dejar la mezcla reposar en el frigorífico unos 20 minutos
4. En una sartén antiadherente a fuego suave, echar una cucharada de la mezcla y extender por todo el fondo, dejar unos minutos y darle la vuelta por el otro lado, procurar que no sean demasiado gruesos, reservar en una fuente
5. Repetir la operación hasta terminar la mezcla
6. En una sartén amplia echar un chorrito de aceite y pochar la cebolla picada, después añadir los espárragos también picados y dejar que se cocinen unos 15 minutos a fuego medio
7. Cortar las pechugas en daditos, ponerles sal y pimienta y refreírlas en un poquito de aceite hasta que se doren, añadirlas a la sartén de las verduras y mezclar bien todo
8. Rellenar los crepés con un poquito del refrito y enrollarlos, colocar después en una fuente para horno y rociarlos con el queso rallado por encima
9. Meter al horno a gratinar hasta que el queso esté doradito
10. Servir calentitos y...buen provecho!!!

Crepés Rellenos de Pollo Gratinados

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
