

CREPES

INGREDIENTES

- 250 gr. (4 y $\frac{1}{2}$ cubiletes) de harina
- 500 gr. (5 cubiletes) de leche
- 2 huevos
- 1 cucharada de aceite
- Un pellizco de sal

PREPARACIÓN

Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 15 segundos a velocidad 6. Una vez preparada la masa, ponerla en la fuente redonda que va en la crepera.

Calentar la crepera y una vez caliente, introducir la parte del teflón en la fuente donde tenemos la masa, sin llegar a sumergirla, lo suficiente para que la superficie se quede impregnada con la masa. Dar la vuelta rápidamente y esperar a que la crepe se haya hecho por un lado. A continuación darle la vuelta para dorarla por el otro, Se desprenderá sola. Repetir esta operación hasta terminar la masa. (Si no tienes crepera, pon al fuego una sartén antiadherente y vas poniendo porciones de masa, que se extienda bien, cuándo esta hecha por un lado, se le da la vuelta)

Rellenar las crepes o utilizarlas al gusto.

SUGERENCIAS DE RELLENO PARA CREPES DULCES

- 1.-De sorbetes de frutas
- 2.-De helados
- 3.-De mermeladas
- 4.-De cremas dulces aromatizadas con licores, con especias y con frutos secos.
- 5.-Rociadas con licores (por ej "Las Suzette" que llevan Cointreau) y flambeadas.
- 6.-De puré de castañas con chocolate fondant y brandy.
- 7.-De nata montada.

Se puede acompañar con distintas salsas dulces como la inglesa, salsa de chocolate, de mango, de frambuesa, de naranja, etc.

SUGERENCIAS DE RELLENOS PARA CREPES SALADAS

- 1.-De bechamel con salmón ahumado
- 2.-Una loncha de jamón y una de queso. Sobre éstas una mezcla de espinacas, requesón y huevos. (Poner las crepes en una mesa, cubrirlas con una loncha de queso, otra de jamón y una cucharadita de ésta mezcla. Formar paquetitos atándolos con una hebra de puerro, previamente hervido. Ponerlas en

una fuente untada con mantequilla, cubrir con bechamel clarita, espolvorear con queso y gratinar)

3.-Pechuga de pollo picada, trabajada con nata líquida, clara de huevo y laminillas de trufa. Se hacen saquitos, se ponen en una fuente de horno untada de mantequilla, se rocían con nata y se ponen en el horno a 180° durante 20 minutos aproximadamente.

4.-Gambas pelada y picadas en crudo y filetes de gallo o lenguado, unidos con nata y clara de huevo y condimentadas con finas hierbas. Se procede como en las anteriores cubriéndolas, en éste caso, con una bechamel clarita de pescado. (Por eso conviene tener siempre congelad cubitos de fumet)

5.-Salmón fresco picado y sazonado, nata, clara de huevo y puerro blanco en daditos. Se cubre con una bechamel clarita de pescado. Se procede de igual manera que en las dos anteriores.