

# Crepes de pollo y champiñones

#RECETAPOMAR



45  
Minutos



Fácil

Dificultad



Porciones

Para 10 personas

## INGREDIENTES

- 210 g de harina
- 600 ml de leche Pomar
- 2 huevos batidos
- 4 cucharadas de mantequilla derretida
- Aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 pechugas de pollo limpias
- 4 tallos de cebolla larga rebanadas en medias lunas
- 300 gr de champiñones limpios
- y cortados en láminas
- 1 cucharada de salsa inglesa
- 2 cucharadas de perejil fresco picado
- 1 cucharada de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto
- Queso rallado
- Paprika

## LA PREPARACIÓN



1. Coloca a precalentar el horno a 190° C. En la bandeja del horno coloca las pechugas de pollo y cuando el horno tome la temperatura deseada introducimos para asarlo durante 35-40 min o hasta que esté bien cocinado.
2. Retiramos el pollo del horno, lo dejamos enfriar para luego desmenuzar o picar en cuadritos, en un recipiente mezclamos la harina, la sal y pimienta, y vamos añadiendo poco a poco la leche mientras batimos para que se vaya mezclando al mismo tiempo. Ahora colocamos los huevos batidos, la mantequilla derretida y seguimos batiendo hasta que la mezcla quede suave y homogénea.
3. Con la mezcla lista para hacer los crepes, calentamos una sartén a fuego medio. Engrasamos con aceite de oliva y una vez caliente, vertemos con la ayuda de un cucharón de sopa la mezcla que hemos preparado. muévela para que la mezcla se distribuya por todo el fondo. Cocinamos por unos segundos hasta que veamos que se vaya dorando y le damos la vuelta a nuestro crepe. Hacemos el mismo proceso hasta terminar toda la mezcla.
4. Para el relleno en el mismo sartén derretimos la mantequilla y colocamos la cebolla cortada, cuando esté dorada colocamos los champiñones, la salsa inglesa y un poco de perejil picado. Dejamos por un momento que se mezclen los sabores y dejamos reposar. Para preparar la salsa bechamel conoce la receta aquí.
5. Llegó el momento de servir nuestros crepes. Para ello colocamos un crepe sobre un plato y rellenamos con un par de cucharadas de la mezcla de champiñones, pollo desmenuzado y unas 2 cucharadas de salsa bechamel por dentro y por encima. Colocamos un poco de queso.
6. Cuando terminemos de armar los crepes, los llevamos al horno precalentado a 175° C durante 12 min con la función de gratinar y ¡listo! sirve en un plato y llévalos a la mesa para disfrutar de esta rica receta.

“Una receta no tiene alma, es el cocinero quien se la da”  
- Anónimo

