



CREPAS DE CHAMPIÑONES CON QUESO MANCHEGO LA VILLITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 60 minutos

 Comida

INGREDIENTES

Ingredientes de la pasta para hacer las crepas

- 15 gramos de margarina La Villita
- 1 Huevo
- 1 Taza de leche
- 100 gramos de Harina
- 1/8 de cucharadita de sal
- Aceite

Ingredientes para la salsa

- 190g o el equivalente a 1 barra de Queso Crema
- 2 chiles poblanos asados y desvenados
- ¼ de taza de leche pasteurizada
- 2 cucharaditas de caldo de pollo en polvo
- 2 cucharadas soperas de fécula de maíz
- Sal

Ingredientes para el relleno de las crepas

- 4 tazas de champiñones lavados y fileteados (cortar en tiras finas y alargadas)
- ¼ de taza de cebolla fileteada
- 2 cucharadas de perejil
- 2 dientes de ajo picado
- 3 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de caldo de pollo en polvo
- Pimienta
- 6 rebanadas de queso Manchego La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, qué les parece consentir a su familia con unas deliciosas crepas de champiñones con queso.

Para preparar las crepas, primero derretimos la margarina. Licuamos el huevo, la leche, la harina, la sal y la margarina derretida hasta que todos estos ingredientes se integren bien.

Mojamos con un poco de aceite una servilleta y pasamos por la sartén caliente a fuego bajo, realizamos este paso cada vez que hagamos una crepa.

Vaciamos una cucharada grande de pasta, moviendo circularmente la sartén hasta cubrir todo el fondo, tratamos de formar un círculo que no quede muy grueso.

Cocinamos la crepa por dos minutos o hasta que dore un poco, luego con ayuda de una pala de madera volteamos para cocinar nuevamente por dos minutos.

Precalentamos el horno 10 minutos a 180°C.

Para el relleno, calentamos aceite en una sartén para acitronar la cebolla y el ajo. Enseguida agregamos los champiñones, el perejil y el consomé de pollo en polvo. Cocinamos por 15 minutos. Retiramos del fuego el relleno y dejamos que enfríe un poco.

Para la salsa licuamos todos los ingredientes de la salsa. Rellenamos las crepas con la mezcla de los champiñones y las acomodamos en un refractario rectangular. Bañamos las crepas con la salsa y encima ponemos las rebanadas de queso manchego La Villita.

Hornea las crepas por 15 minutos a 160°C y a disfrutar.