



CREPAS DE JAMÓN LA VILLITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1/2 Taza Harina integral
- 1 Cucharadita de margarina La Villita
- 1 Huevo
- 1 1/4 Taza Leche
- 1 pizca Sal
- Pimienta blanca al gusto.

Para el Relleno

- 300 gramos de jamón de cerdo
- 1 taza de queso panela La Villita.

Para la salsa

- 2 Tazas Leche
- 2 Cucharadas Harina
- 2 cucharaditas de margarina con sal La Villita
- 2 Cucharadas de Queso manchego La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, consiente a tu familia con un delicioso desayuno, solo sigue estos sencillos pasos. Para la mezcla de las crepas licua todos los ingredientes a formar una masa con consistencia líquida.

Engrasa ligeramente con margarina un sartén, vacía la cantidad de mezcla necesaria para formar una capa muy delgada que formará la crepa.

Deja cocinar para despegar cuidadosamente de las orillas y voltear; cocina por 2 minutos.

Una vez formadas todas las crepas rellénalas con jamón y queso panela. Coloca en una charola.

Prepara la salsa fundiendo margarina en una olla, agrega harina a formar una pasta e incorpora la leche y queso mezclando bien hasta espesar. Hierva 5 min y sazona ligeramente con sal y pimienta.

Baña las crepas con la salsa y sirve acompañado de verduras al vapor o ensalada.