

CREPAS DE SURIMI

Porciones 2

Masa para crepas:

1 huevo
60 g de harina (2 onzas)

¼ taza de leche

3 gramos de azúcar
2 gramos de sal

Relleno:

30 g de mantequilla (1oz.)
15 g de cebolla en cubos
2 g de ajo finamente picado
60 g de pimiento rojo en cubos
120 g de champiñones cortados en rodajas finas
15 g de harina de trigo
200 ml de leche
100ml de crema
120 g de SURIMI cortado en trozos

sal y pimienta
Perejil picado para decorar

Instrucciones

1. En un bol mezclar el huevo, la leche, el azúcar y la sal. Batir con un batidor



2. Agrega la harina poco a poco hasta formar la masa de Crepe.
3. Coloque una sartén en la estufa a fuego medio.
4. Poner un poco de aceite o mantequilla en la sartén, para que no se pegue la crepe, *extiende la sartén grande para hacer la crepe grande.
5. Extiende la mitad de la mezcla en el molde y forma la crepe hasta que quede fina.
6. Una vez dorado el borde, lo retiramos con una espátula y le damos la vuelta hacia el otro lado, dejando que se dore por ambos lados.
7. Prepara las 2 crepes y déjalas listas para el relleno.

Relleno:

1. Coloca la sartén en la estufa, a fuego medio.
2. Derretir la mantequilla, agregar el ajo y la cebolla.
3. Agrega el pimiento morrón, déjalo asar.
4. Añade los champiñones, sal y pimienta.
5. Una vez que los ingredientes estén tostados, espolvoree la harina y revuelva para dorar.
6. Agrega la leche y revuelve para que no se formen grumos.
7. Agrega el SURIMI en trozos.
8. Por último, agrega la nata, hasta formar una salsa ligera.
9. Retirar del fuego, colocar la crepe en el plato, rellenar y montar la crepe.
10. Decorar con perejil.