



CREPAS DE POLLO POBLANAS 4 porciones

Ingredientes

- 2 cucharadas de aceite
- ¼ de cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 2 tazas de rajas de chile poblano
- 2 1/2 tazas de crema
- 1 ½ taza de caldo de pollo
- 1 cucharadita de consomé de pollo, en polvo
- 12 tortillas de harina
- 1 pechuga de pollo, cocida y deshebrada
- Queso manchego, rallado

Horno precalentado a 180° C

Método de Preparación:

1. En una cacerola calienta el aceite, fríe la cebolla y el ajo hasta que la cebolla esté transparente, agrega las rajas de chile poblano y cocina hasta que estén suaves. Licúa con la crema, el caldo de pollo y el consomé hasta integrar perfectamente. Regresa la salsa al fuego y cocina hasta que suelte el hervor.
2. Rellena cada tortilla con pollo. Coloca las crepas en un refractario baña con la salsa, espolvorea el queso y hornea durante 15 minutos o hasta que el queso de gratine.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Tiempo de Horneado: 15 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****