



CREPAS DE POLLO Y CHAMPIÑONES CON SALSA DE QUESO

4 porciones

Ingredientes:

Para las crepas:

- $\frac{3}{4}$ taza de harina de trigo
- 1 huevo
- 1 taza de leche
- 1 pizca de sal
- Aceite en aerosol

Para el relleno de pollo y champiñones:

- 1 cucharada de mantequilla
- 1 pieza de cebolla fileteada
- 2 tazas de champiñones fileteados
- 1 pechuga chica de pollo deshebrado
- 1 taza de leche evaporada
- Sal al gusto

Para la salsa de queso:

- 2 tazas de crema
- 1 taza de leche
- 1 paquete de queso crema (190 gr)
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo

Método de preparación:

1. Licua la harina con el huevo, la leche y la sal. Calienta una sartén de 24 cm de diámetro, aproximadamente, con un poco de aceite en aerosol.
2. Vierte un cucharón pequeño de mezcla sobre el sartén y cubre toda la superficie. Cuando comience a levantarse de las orillas, voltea la crepa para que se cocine por el otro lado. Repite este paso con el resto de la mezcla. Reserva.
3. Para el relleno, funde la mantequilla en una cacerola y saltea la cebolla. Cuando esté casi transparente, agrega los champiñones y sazona al gusto. Tapa y cocina hasta que se reduzcan los champiñones. Agrega el pollo y la leche evaporada. Tapa nuevamente y cocina por 5 minutos. Reserva.



4. Para la salsa, licua la crema con la leche, el queso y el consomé. Vierte en una cacerola y lleva al fuego medio. Permite que suelte el hervor.
5. Rellena las crepas con la mezcla de pollo y champiñones y baña con la salsa de queso.
6. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación: 30 minutos

Grado de dificultad: **

Muy fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy difícil: *****