CREPS DE PECHUGA DE POLLO Y QUESO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: LaCocina DeSole **Recetizador:** Eva Rico Tormes



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Muy económico

Descripción:

Si llega un invitado a casa y no sabéis que preparar... aquí os dejo una idea que va a gustar. Además es ligero, distinto, rápido de hacer y gusta a mayores y a niños. De manera que vais a acertar seguro. Os dejo los pasos para que podáis hacerlo, mirar que fácil...

Ingredientes para 8 personas :

- 8 lonchas de fiambre de pechuga de pollo
- 8 lonchas de queso havarti
- 250 ml de leche entera fresca
- 3 huevos
- 150 gramos de harina
- pelín de sal

Preparación:

Paso 1

Preparación: Para los creps (En thermomix) Ponemos todos los ingredientes en el vaso de la thermomix y programamos 20 segundos en velocidad 4. Si queremos hacerlo de manera habitual, en una batidora echamos todos los ingredientes de los crepes y lo batimos hasta que quede homogéneo. Dejamos reposar, una media hora, pero si no hay tiempo, no importa. Ahora, en una sartén con una gota de aceite, a fuego suave, echamos un par de cucharones de la masa. Esparcimos para que ocupe todo el fondo de la sartén, dejamos que se haga y le damos la vuelta hasta que esté cuajado y algo dorado. Lo reservamos, unos encimas de otros para mantenerlos. Aproximadamente salen 6-8 creps grandes. Ahora cogemos un crep, le ponemos encina dos lonchas de pechuga de pollo y sobre ellas dos lonchas de queso. Lo enrollamos y metemos al microondas unos 40-50 segundos para que el queso se derrita. Lo cortamos por la mitad y servimos. Podemos acompañarlo con una ensalada y completa una cena.