Crepes de Pollo y Mousse de Foîe

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** yayi bormen



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 3 Pechugas de Pollo en Taquitos
- 1/2 Vaso de Caldo de Pollo
- 1 Tarrina de Mousse de Foîe
- 1/2 l de Bechamel
- Queso rallado para gratinar
- Sal y Pimienta
- Para las Crepes
- 250 gr de Harina
- 2 Huevos
- 2 Vasos de Leche
- Mantequilla y una pizca de Sal

Preparación:

Paso 1

En el vaso de la batidora echamos los ingredientes y batimos bien, dejamos reposar una media hora en la nevera para que la mezcla coja consistencia. Ponemos una pizca de mantequilla en la sartén, la extendemos un poco con la cuchara y añadimos un cacito de mezcla en el medio. Movemos circularmente la sartén para que la mezcla cubra todo el fondo y dejamos cocer un minuto. Damos la vuelta con ayuda de un tenedor y dejamos otro minuto. Sacamos la crepe y reservamos en un plato. Repetimos esta operación tantas veces como crepes necesitemos .

Paso 2

El relleno ,en una sartén con una fina capa de aceite añadimos los tacos de pollo previamente salpimentados y dejamos que se hagan pero sin que se queden muy secos, es mejor que el fuego no esté muy vivo. Cuando estén hechos, los retiramos y dejamos enfriar. Una vez frío añadimos la terrina de mousse de foîe, el medio vaso de caldo, un par de cucharadas de bechamel y lo trituramos todo con ayuda de la batidora. Con la mezcla

resultante vamos rellenando las crepes.

Paso 3

Vamos colocando las crepes rellenas en la fuente del horno y cubrimos con la bechamel. Una vez cubierto todo de bechamel, espolvoreamos queso rallado para gratinar por toda la superficie y metemos al horno precalentado a 180º durante 15 minutos. Si no se vieran muy tostados, dejamos 5 minutos más solo con el gratinador.