Crepes de Pollo y Mousse de Foîe

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Maria Cortes To



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Las creps las compre en una tienda de pasta .

Ingredientes para 6 personas :

- 3 Pechugas de Pollo en Taquitos
- 1 Tarrina de Mousse de Foîe
- 1/2 Vaso de Caldo de Pollo
- 1/2 l de Bechamel
- Queso rallado para gratinar
- , aceite de oliva, sal y pimienta.

Preparación:

Paso 1

En una sarten con un poco 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 2

Colocamos las creps en una fuente de horno y cubrimos con la bechamel ,espolvoreanos con el queso rallado y gratinamos.