

Crepes de pollo y cebolla confitada



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Beatriz Lastra



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- ½ Kg de pechuga de pollo cortado a dados
- 100 g de olivas negras sin hueso
- 2 cebollas grandes
- 1 ramita de Romero
- Aceite de oliva - 1 pizca de sal y pimienta
- PASTA DE LAS CREPES
- - 2 huevos
- 250 cl de leche
- 250 cl de agua
- 50 g de manteca
- 250 g de harina
- 1 cucharada pequeña de sal

Preparación:

Paso 1

Para hacer las crepes, poner en un recipiente la harina, los huevos, la leche, 25 g de manteca fundida, el agua y la sal, y removerlo todo. Una vez hecha la pasta, dejarla reposar un par de horas. Preparar una paella con un poco de manteca, ponerla a calentar e ir haciendo los creps de uno en uno (saldrán unos quince aproximadamente), Para hacerlos, echar un cucharón pequeño de pasta a la paella, extenderla bien y, cuando se haya cocido tirarla con dos palas de madera. Una vez hechas, ir reservándolas en un plato

Paso 2

Salpimentar el pollo y ponerlo a freír en una paella con un poco de aceite. Pelar las cebollas, cortarlas bien finas y ponerlas a confitar en una cazuela con aceite que no pase de 80° C. Cuando la cebolla esté blanda y transparente. Escurrirla y reservarla. Rellenar las crepes con una cucharada de pollo y una cucharada de

cebolla, liarlas y por arriba echar un chorro de oliva previamente macerado con las olivas negras. Adornar el plato con una rama de romero.