Crepes salados: rellenos de solomillo y con salsa de cebolla

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

Creador: Moria



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Las especias en el crepe dan un buen punto; cuidado con la cocción de la carne; todo caliente, mejor.

Descripción:

Preparé los crepes para una cena familiar, aunque me parecen más recomendables para el medio día. IMPORTANTE: Menciono sazonar en muchos pasos, hemos de tener cuidado de no pasarnos de sal, no sea que todo junto resulte demasiado sabroso. El tipo de queso es al gusto, al igual que el tipo de carne y la salsa. Os comento cómo hice yo la receta. En tres fases:

Ingredientes para 3 personas :

- *Para el relleno: dos solomillos de cerdo pequeños, o uno grande... Al gusto cantidad y carne; sal, pimienta; queso azul,*
- *Para la salsa: de 3 a 6 cebollas, depende de su tamaño, normales.*
- *(Salsa): Chorreón generoso de vino blanco*
- *(Salsa): agua -más o menos doblar la cantidad de vino.*
- *Para los Crepes: (para 8 crepes, aunque sobre) 250 gr de harina, 4 huevos, 1/2 l de leche, 50 gr de mantequilla, sal, y*

Preparación:

Paso 1

Para comenzar, pelamos y cortamos la cebolla muy finita, en brunoise, y la reservamos. Limpiamos de grasa sobrante el solomillo y cortamos en rodajas de 1 o medio dedo de grosor; reservamos. A continuación, comenzamos con los crepes. Los dejaremos apartados para rellenarlos con la carne el queso, y ponerlos al horno para calentar antes de servir; y finalmente le pondremos la salsa recién calentada que habremos terminado.

Paso 2

CREPES: Disponemos la harina en un bol y a continuación añadimos huevos, batimos, añadimos leche, batimos, y añadimos sal, especias -yo utilicé hierbas provenzales-, o cualquier sazonador que guste. Ponemos

una sartén a calentar con una uñita de mantequilla; cuando veamos que se derrite y "baila" por la sartén, vertimos la masa del primer crepe, y una vez hecho, sacamos. Normalmente el primero se deshecha por absorver la grasa. Continuamos hasta tenerlos todos. Reservamos.

Paso 3

ELABORACIÓN PARA LA SALSA *(a mitad, comenzad el paso siguiente, la carne): Añadimos un fondo generoso de aceite a una cazuela mediana y una vez caliente, incorporamos la cebolla picadita que teníamos reservada. Es importante que* **NO** *se tueste. Debe tomar un color translúcido, es decir: pochamos la cebolla y cuando la tengamos así, incorporamos un gran chorreón de vino blanco, hasta cubrirla, o al gusto. Vamos probando y removiendo, cuando evapore el alcohol, incorporamos el agua y lo dejamos a fuego medio, removiendo, hasta que hierva. Debe de evaporarse parte del agua e ir adquiriéndo consistencia de salsa... Sazonamos al gusto. Si no espesa, podemos utilizar el truco de la maicena: agua fría en un vaso, una cucharada de maicena diluída e ir incorporando poquito a poco -no sería necesario todo, simplemente hasta que espese-; importante remover. Por lo general esto no es necesario. Una vez hemos corregido de sabor, trituramos con la turmi -CUIDADO, no te quemes-. Reservamos.*

Paso 4

CARNE: *El último paso de elaboración; en este caso, solomillo de cerdo. Lo sazonamos con sal y pimienta y ponemos la sartén con poquitas gotas de aceite a calentar. Una vez muy caliente, marcamos el solomillo, lo sellamos bien a fuego alto y cuando se ha "hecho" por fuera, bajamos el fuego a mitad, y lo dejamos cocer por fuera. El punto depende del gusto de cada uno. Apartamos del fuego y reservamos.*

Paso 5

MONTAMOS: *Ponemos los crepes en los platos diréctamente o si lo preferimos en bandeja para horno: vamos a darle el golpe de calor. Ponemos dentro de cada crepe una cantidad adecuada de carne, y cortamos trocitos de queso al gusto, los ponemos encima de la carne y enrollamos el crepe para que no se salga. Le damos un par de minutos de calor en el horno, lo justo para calentar. Disponemos con cuidado el plato caliente o si hemos escogido bandeja, ponemos los crepes en un plato y tiramos por encima un poco de salsa de la que hemos triturado y calentado. ¡Y a servir! Espero que resulte agradable; cualquier duda, mensaje privado :) saludos.*