

**Creador:** Alegna

## ✖ Descripción:

Masa: 3 huevos, 200 ml de leche, 100 g de harina, sal, manteca para engrasar, aceite y pan rallado.

**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

## Ingredientes para 4 personas :

- - 250 g de merluza limpia
- - 1 chalota
- - 300 ml de leche
- - 2 cucharadas de harina
- - 20 g de mantequilla
- - Perejil, laurel, sal y pimienta al

## Preparación:

### Paso 1

Hervir la merluza en agua con sal y laurel durante 5 minutos. Enfriar y desmigalar quitando las espinas y la piel. Picar la chalota y pochar con la mantequilla. Añadir la harina y agregar la leche templada poco a poco hasta hacer una bechamel fina. Añadir las migas de merluza y el perejil picado. Cocer a fuego suave durante 10 minutos, salpimentar. Verter sobre un plato y dejar enfriar completamente. Para hacer los crepes batir los huevos con la leche y añadir la harina poco a poco. Engrasar una sartén con la manteca e ir echando la mezcla anterior, formando crepes finos. Dotar por ambos lados y dejarlos uno sobre otro en un plato. Rellenar cada crepe con bechamel solo hasta la mitad. Doblar a la mitad y después otra vez formando un triángulo. Pasar por huevo y pan rallado y freír en el momento de servir.