

Creador: Carmen Jussara **Recetizador:** Ana Maria Mende



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Aprovechar sobras de pollo, de mariscos para rellenar las panquecas.

Descripción:

En Brasil es común tomarnos panquecas como plato único. La verdad es que está entre un caneloni italiano y una crep francesa. Fácil de hacer y muy sabrosa agrada a todos.

Ingredientes para 2 personas :

- 1 taza de Harina de trigo
- 2 unidades de huevos
- 1 pizca de sal
- 2 tazas de leche
- a gusto de carne picada o pollo o gambas o verduras

Preparación:

Paso 1

En la licuadora ponga los huevos, la harina, la leche y una pizca de sal. Batir por unos minutos. En una sartén untada con aceite haga las panquecas como se hacen creps; finas y tostadas. Rellene con carne picada, o pollo, o vegetales, mariscos, ya previamente cocido y o sea la manera como más te guste dejando un poco para poner por encima de las panquecas después de listas. Disponga las panquecas en un refractario, cubra con lo que restó del relleno, salpique queso rallado y leve unos minutos al horno. Si te gusta la bechamel puede cubrir las panquecas con ella.