Crepas de verduras

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
30 min.	6	Comida	Fácil

.

Ingredientes

3 piezas de Huevo San Juan

1 taza de harina de trigo

1 taza de leche

Sal al gusto

Mantequilla sin sal

Aceite vegetal

Salsa de jitomate

Queso manchego

Tocino dorado

RELLENO: Pimientos verde, rojo y amarillo, calabaza italiana, cebolla morada y zanahoria fileteados

Preparación

Lavar y desinfectar las verduras. Moler en una licuadora el huevo, la harina, la leche y la sal hasta formar una masa homógenea para elaborar las crepas. Tapar y reservar en refrigeración por 10 minutos. Calentar un poco de aceite y mantequilla en un sartén mediano. Con la ayuda de un cucharón verter un poco de la masa en el centro del sartén y girar de tal forma que la masa forme una capa fina en toda la base del sartén. Cocinar a fuego medio sin mover hasta que la orilla se empiece a separar, voltear con cuidado y cocinar por 1 minuto más. Repetir esta operación hasta terminar con la masa. Reservar las crepas en un recipiente cerrado. Calentar un poco de aceite en un sartén, cocinar las verduras por 10 minutos y sazonar al gusto. Calentar la salsa hasta el hervor, retirar del fuego y reservar tapado. Rellenar las crepas con las verduras y servirlas sobre un espejo de salsa, colocar encima una rebanada de queso para gratinar y decorar con el tocino.