

CREPES RELLENOS DE CAMARONES

Ingredientes para los crepes

125 grs de harina
30 grs de mantequilla
3 huevos
1/2 taza de leche
1 cucharada de Cognac
1/2 cucharadita de sal

Preparación

Mezclar todos los ingredientes, pasándolos luego por el colador, y dejando la masa reposar por lo menos 1 hora. Luego freirlos en mantequilla, y mantenerlos calientes en un pyrex 'al baño maría'.

Para el relleno

1 1/2 tazas de salsa blanca espesa (3 cucharadas de mantequilla, 6 cucharadas de harina, sal y pimienta) **2 TAZAS DE LECHE.**
1 1/2 tazas de colas de camarón
1 taza de fondos de alcachofas picadas
1 tarrito de crema o **1/2 Tz. crema de leche.**
polvo Curry al gusto

Preparación

Se mezcla todos los ingredientes, apartando un poco de colas de camarones para la decoración, se rellenan los crepes, y se acomodan en una fuente se cubren con salsa 'Nantua'.

Salsa Nantua

Se hierven los cuerpos de los camarones con un trozo de cebolla, sal, pimienta y agua. Se licuan y se pasan por el tamiz, luego se les

añade el coral disuelto en agua y la harina suficiente para formar una crema suave, se sazona con sal y pimienta y ya fuera del fuego se le agrega un buen trozo de mantequilla y gotas de limón.

Se vierte la salsa caliente sobre los crepes y se lleva al horno por un momento. **a gratinar.**