

CREMA REINA

Ingredientes

8 tazas de caldo de gallina
2 pechugas
1/2 taza de almendras peladas
3 yemas
3 cucharadas de cebolla picada muy fino
2 cucharadas de mantequilla
maicena, lo necesario para hacer una crema fina
sal y pimienta
1 1/2 kilos de menudencia de ave para el caldo

Preparación

Pasar por la licuadora, con un poco de leche, las pechugas sancochadas. Apartarlas cubiertas de papel manteca. Pelar con agua caliente las almendras y pasarlas por la licuadora con un poco de caldo. Dorar la cebolla, licuarla y agregarla al caldo desgrasado. Luego añadir la maicena disuelta en un poco de agua fría, dejar hervir. En una sopera batir las yemas, agregarles las pechugas y almendras ya molidas y verter encima el caldo hirviendo. Servir de inmediato en tazas de consomé.

CREPES AL FORMAGGIO

Ingredientes:

1 receta básica de crepes
250 grs. de queso ricotta deshecho con tenedor
200 grs. de queso mozzarella deshecho con tenedor
1/4 de taza de queso parmesano rallado
3 tazas de salsa blanca mediana
100 grs. de salame tipo italiano picado
1 1/2 taza de crema de leche
3 yemas grandes
pimienta y nuez moscada, 1/8 de cucharadita de 4 especias.

Preparación:

Sazonar la salsa blanca con las 4 especias, agregar el queso mozzarella y el ricotta; dejar la salsa al fuego, hasta que los quesos derritan. Retirar la salsa del fuego y enfriar un poco. Rectificar la sal. Rellenar las crepes y salpicar encima el salame; luego enrollarlos como canelones. Colocarlos en una fuente de horno bien en mantequillada. Llenar la primera capa y luego colocar la segunda en el mismo sentido atravesada. Mezclar la crema con las yemas y el queso parmesano. Sazonar con sal y pimienta. Antes de hornear agregar esta mezcla a los crepes tratándolos que se humedezcan parejo. Espolvorear un poco de queso parmesano encima. Hornear en 375°F. hasta que el plato esté bien caliente.

Nota: Se puede reemplazar el salame por 200 grs. de jamón picado.

Para doblar receta ^{de} (1 1/2 crepes)