

## PANQUEQUES AL GRATIN RELLENOS CON CAMARONES

### Ingredientes: Panqueques

1 taza de harina cernida  
1 taza de leche evaporada terciada de agua  
2 huevos  
1/4 cucharadita de sal  
3 cucharadas de mantequilla derretida  
1/4 taza de agua

### Preparación

Se baten las yemas y las claras por separado, se unen y se siguen batiendo. Se añade la leche poco a poco, la harina cernida junto con la sal y la mantequilla derretida. Si fuera necesario se agregará el 1/4 taza de agua mencionado arriba. Se deja reposar un rato.

En una sartén pequeña, se calienta apenas un poco de aceite, se echa 2 cucharadas soperas de la masa, se esparce moviendo la sartén, de modo que la cubra para que los panqueques salgan bien finos. Luego se da la vuelta al panqueque, se dora, se retira y se guardan al calor.

### Ingredientes: Relleno

3/4 kl de camarones medianos  
1 taza de leche evaporada  
1 taza del líquido de los camarones licuados  
2 cucharadas de Parmesano y otro tanto para poner encima  
2 cucharadas de mantequilla  
2 cucharadas de harina  
aji-no-moto  
sal y pimienta

### Preparación

Se limpian los camarones, se retira el coral y se aparta, las colitas se dejarán crudas. Los cuerpos de los camarones se hierven en 2 tazas de agua con algo

de sal, ya cocidos se licúan con un poco de la misma agua y luego se apartan ambos líquidos.

En una cacerolita se derrite la mantequilla, se echa la harina y luego el líquido de los cuerpos de los camarones licuados (1 taza) mezclado con otro tanto de leche. Se hace espesar y se agrega el coral (no demasiado) y por último las colitas previamente saltadas en mantequilla (muy ligeramente, 1 minuto). Se rectifica la sazón y se termina con el Parmesano. Entonces se procede a rellenar los panqueques con esta preparación y luego se enrollan. Se enmantequilla un pyrex grande y se van colocando uno al lado del otro, cubriendo luego con:

### Ingredientes: Salsa Blanca (ligera)

1 tarro de leche evaporada formando 2 tazas  
3 cucharadas de mantequilla  
2 cucharadas de harina  
nuez moscada  
sal, pimienta  
Parmesano para cubrir la superficie del pyrex  
2 yemas

### Preparación

Se extiende la salsa blanca y se echa abundante Parmesano y trocitos de mantequilla encima. Se lleva a horno mediano de 350°F, hasta que gratine un poco. Se sirve enseguida.