

"CREPES" RELLENOS DE CAMARONES

Ingredientes:

Crepes: 1 taza de harina.
1 taza de leche.
2 huevos.
1/4 cucharadita de sal.
3 cucharadas de mantequilla.
Relleno: 1 K. de camarones.
125 grms. de ques Gruyere.
50 grms. de parmesano.
1 litro de crema de leche.
Mantequilla.
Maizena.
Cogniac.
Sal y pimienta/

Preparación:

Se baten las yemas y las claras separadamente y se unen, luego se añade la leche a pocos y la harina cernida con la sal. Se calienta un poco de mantequilla en una sartén y echa 1 Ch. de la masa, se espárcese y cuece (de modo que salgan bien delgados) Se obtiene alrededor de 30. Los camafones una vez limpios se cuecen en poca agua por 3 m'. Se pelan las colas y pican en trocitos. Se hace una salsa blanca con la crema, maizena, mantequilla, sal y pimienta. Se agrega las colitas ynl CH. de Cogniac. (debe quedar bien suave). Antes de enrollar cada panqueque se espolvorea con el queso y rellena. Se enmantequilla una fuente de horno y se

van colocando en fila, se cubren de salsa y rocean con el queso. Se lleva al horno de 350°F por 20 m'. La salsa debe quedar cremosa y gratinada encima. Se sirve enseguida.