

## PANQUEQUES RELLENOS "MAR PACIFICO"

### Ingredientes para la pasta:

1 1/2 tazas de harina  
3 huevos  
2 tazas de leche  
3 cucharadas de mantequilla derretida  
1/2 cucharadita de sal  
2 cucharadas de Parmesano  
aceite, sal, pimienta

### Preparación

Se baten firme las claras, se agregan las yemas y se sigue batiendo. Luego se vierte la leche. En un tazón se pone la harina y se va echando a pocos la mezcla anterior, para que no se formen grumos. Se añade el parmesano, la sal y al último la mantequilla derretida tibia. Se mezcla y se deja reposar unas 2 horas, aunque no es indispensable, pero haciéndolo resultan mejor.

Se aceite una sartencita adecuada y se calienta bien; se echa 1 1/2 cucharadas de pasta, haciendo un movimiento rotatorio para que se extienda. a medida que se van haciendo los panqueques, se van guardando al calor.

### El relleno:

Para los 18 panqueques:

18 pejerreyes chicos  
1 limón  
mantequilla  
1 latita de crema  
harina,  
1/2 cebolla  
1 zanahoria,  
1/2 hoja de laurel,  
perejil y poleo  
sal, pimienta nuez moscada  
1/4 taza de Jerez  
3 yemas  
1 latita de champignons

Una vez limpios los pejerreyes, se colocan en una fuente de horno, se rocian de jugo de limón, se echa sal y pimienta, se cubren con papel manteca, y se llevan a horno moderado por 5 minutos, (es indispensable que sea 5 minutos, porque deberá gratinarse el plato) Los despojos de pescado se apartan para hacer la:

### Salsa:

Primeramente se hace un fumet o extracto de pescado, hirviendo las cabezas y espinas de los pejerreyes, junto con las verduras y hierbas aromáticas, en 1/2 litro de agua, a fuego vivo durante 30 minutos. Luego se cuele y se hace la salsa de la manera siguiente:

Se pone en una cacerola 60 grs de mantequilla, se derrite y agrega 60 grs de harina. Se deslie con el fumet de pescado, que se habrá ya reducido a 1 1/2 tazas. Una vez espesado, se sazona, se agrega el Jerez, y fuera del fuego, las yemas diluídas en la crema de leche, los champignons se saltan en mantequilla y se unen a la salsa.

### Presentación:

Se estiende un panqueque, encima se coloca un pejerrey con todo cuidado; se enrolla y se van poniendo todos en una fuente refractaria uno al lado del otro.

Se cubren con la salsa antes descrita, esparciendo encima abundante parmesano. Se lleva al horno moderado de 20 a 25 minutos. Se sirve de inmediato.