

CREPES "SUPREME."

Ingredientes: Crepes: I $\frac{1}{4}$ taza de harina, I $\frac{1}{2}$ taza de leche fresca, 3 huevos, $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal, 2 cucharadas de mantequilla.

Relleno: $\frac{1}{2}$ taza de vino blanco seco, 2 cucharadas de cebolla picada, $\frac{1}{2}$ diente de ajo picado, I hoja de laurel, I K. de camarones pequeños, $\frac{1}{2}$ K. de champiñones, $\frac{1}{4}$ taza de mantequilla mezclada con 2 cucharadas de harina, sal y pimienta, I taza de crema batida, I cucharada de mantequilla para saltar los champiñones.

Preparación: de los crepes: poner todos los ingredientes en la licuadora, licuar hasta que este bien unido y dejar reposar I hora o más.

Del relleno: Se limpian los camarones, apartando el coral, se pelan las colas.

Los champiñones se lavan, secan y cortan en laminas finas.

En una olla se pone el vino con la cebolla, ajo y laurel, cuando rompa el hervor se añaden las colitas y se deja hervir unos 3 minutos, se retira los camarones, y al caldo que quedó se une un poco del coral disuelto en agua y colado y la mezcla de la harina y mantequilla, dejando hervir I minuto.

Se rectifica la sazón y añade los champiñones saltados en la mantequilla, la crema batida y los camarones. Se rellenan los crepes, se acomodan en una fuente refractaria y se llevan al horno unos minutos para calentar, se sirven con una guarnición de conchitas a la "parmesana".

CREPES DELICIOSOS

Ingredientes:

10 crepes.
10 Chdas de mantequilla.
4 Chdas de cebolla.
8 champiñones picados.
12 Chdas de harina.
2 tz de leche.
I tz de caldo.
I tz de crema.
Sal y pimienta.
I/2 chta de mostaza en polvo.
2 chtas de sal.
Pimienta.
2 Chdas de Cognac.
4 tz de mariscos cocidos y picados.
4 yemas.
I tz de crema batida.
4 Chdas de Jerez.
4 Chdas de queso parmesano.

Preparación:

En 4 Chdas de mantequilla dorar la cebolla y los Champiñones, sazonar. Con el resto de la mantequilla, agregar I a harina, luego la leche mezclada con el caldo, cocinar, retirar y unirle la mostaza, Cognac. Enfriar y medir 3 tz. de salsa agregándole los mariscos.

Rellenar las crepes y acomodarlas en una fuente refractaria. Al resto de la salsa, unirle las yemas, crema, Jerez y parmesano. Llevar al horno fuerte a fratar por unos minutos. Servir enseguida.