

CREPAS DE POLLO FRANCESAS

Ingredientes para pyrex chico  
18 crepas

1/2 tazá de harina  
1 cucharadita de sal y pizca azúcar  
2 huevos enteros batidos  
1/2 taza leche de vaca  
1/2 taza crema batida  
  
La cuarta parte de 1/4 de mantequilla.  
4 a 5 pechugas grandes

Procedimiento para Las Crepas

En un recipiente, mezclas la harina con la sal y los huevos batidos, seañade la leche de vaca y la crema batida poco a poco, y se deja reposar por dos horas (espesa un poco más).

Ahora engrasa un sartén con una servilleta (no se vuelve a engrasar más), y se procede a hacer las crepas, echándolas por cucharadas (usa la cuchara de servir), como si estuvieras haciendo pancakes, pero bien delgadas.

Aparte tienes tu pollo ya sazonado, cocido y deshilachado, y la salsa del mismo la has separado, para poder hacer la crema que a continuación te explico.

Crema (Para pyrex chico)

3 cucharadas de mantequilla (o sea la tercera parte de 1/4)  
2 cucharadas de harina  
2/3 taza de caldo de pollo  
1 cucharadita de jugo de limón  
1/2 taza crema batida  
2 yemas de huevo (sin las claras)  
Sal y pimienta al gusto

Procedimiento para la Crema

En una paila o recipiente de buen tamaño mezclas la harina con el Caldo de Pollo (que tienes separado), le agregas la mantequilla y las yemas de los huevos batida, empieza a cocinar ésto revolviéndolo constantemente hasta que espese, al espesar RETIRALO DEL FUEGO para que se se enfríe un poco, ahora poco a poco le pones las dos 2 tazas de crema batida y el pollo que tienes deshilachado. YA PUEDES EMPEZAR A RELLENAR LAS CREPAS, al final y para terminar cubres todas las crepas rellenas con crema de hongos (SIN DILUIR) y encima le espolvoreas queso parmesano. SIRVASE CALIENTE,

Ingredientes para pyrex grande  
72 crepas

2 tazas de harina  
4 cucharaditas de sal y pizcas de azúcar  
8 huevos enteros batidos  
2 tazas de leche de vaca  
2 tazas crema batida (cartoncito Estrella Azul 2)  
1/4 de mantequilla  
12 pechugas grandes

Crema (para pyrex grande)

1 y 1/2 cuarto de mantequilla  
8 cucharadas de harina  
2 tazas más 2/3 taza de caldo de pollo  
4 cucharaditas de jugo de limón  
2 tazas de crema batida (2 cartoncitos  
8 yemas de huevo (sin las claras)  
Sal y pimienta al gusto

(Ver atrás)

NOTA El día anterior puedes hacer el pollo, para adelantar el plato. Si gustas puedes usar la receta de la página 60 (Gnocchis) pero sin ponerle curry.. Acuérdate de guardar la salsa aparte. También puedes adelantar las crepas, si lo hicisté así, debes guardarlas en la refrigeradora, separándolas una a una con papel encerado.

Si no quieres usar la receta del pollo de la página 60, lo puedes sazonar con ajos, pimienta, salsa china, salsa inglesa, cebollas, ajies, culantro y cubitos de pollo.

ANTES DE IR AL SUPERMERCADO APUNTA TODOS LOS INGREDIENTES QUE A CONTINUACION DETALLO.

PARA HACER EL PYREX CHICO

1 libra de harina  
Sal, azúcar, pimienta  
4 huevos  
1/2 taza de leche vaca  
1 taza crema batida (1 cartoncito Estrella Azul)  
1/4 de mantequilla  
4 a 5 pechugas  
1 limón  
1 lata de crema de hongos  
Queso Parmesano

PARA HACER EL PYREX GRANDE

2 libras de harina  
Sal, Azúcar, pimienta  
16 huevos  
2 tazas de leche de vaca  
4 crema batida (4 cartoncitos Estrella Azul)  
3/4 de mantequilla  
12 pechugas  
2 limones  
2 latas de sopa crema de hongos  
Queso parmesano

PARA SAZONAR EL POLLO NECESITAS:

Ajos, pimienta, cebolla, ajies, cubitos de pollo, culantro, salsa inglesa, y salsa china.

---

Si algún día deseas hacer las crepas y rellenarlas con dulce debes invertir las proporciones de sal y de azúcar.

Pór ejemplo si para hacer las crepas con comida de sal usastes 4 cucharaditas de sal y 4 pizcas de azúcar,, debes hacer lo contrario o sea 4 cucharaditas de azúcar y luego pizcas de sal. Los demás ingredientes son los mismos que aparecen en la parte superior de la página 66).