NUESTRAS RECETAS

CREPES DE PUERRO Y CREMA DE QUESO AL ORUJO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

Para unos 8 crepes:

- 125 gr. de harina
- 250 cl. de leche
- 2 huevos
- 50 gr. de mantequilla
- Entre 8 y 10 puerros
- 250 gr. de crema de queso
- Un manojo de albahaca
- Un vasito de Aguardiente de Orujo Panizo
- Un vaso de caldo de verduras
- Sal y aceite de oliva

PREPARACIÓN:

Rehogamos la parte blanca de los puerros, que previamente hemos cortado en juliana, con un chorro de aceite y un poco de sal y los reservamos.

En el vaso de la batidora agregamos la leche, los huevos y la mantequilla derretida. Después añadimos la harina y una pizca de sal y batimos bien, evitando que queden grumos. Dejamos reposar la masa de los crepes durante un cuarto de hora.

Añadimos una parte de los puerros pochados y los trituramos en la batidora junto con el caldo de verduras, hasta conseguir una crema fina que pasaremos por un chino o un colador. La llevamos a fuego suave, añadimos el Aguardiente de Orujo Panizo y la dejamos reducir.

Elaboramos los crepes en la sartén y los rellenamos con el pochado de puerro, una cucharada de crema de queso. Los enrollamos y espolvoreamos con albahaca picadita.

Servimos en el plato, salseando los crepes con la crema al orujo.

Esta riquísima receta, elaborada por Salvador Herranz, la hemos encontrado en cocina.facilisimo.com