

RECETARIO DE CREPAS DULCES Y SALADAS



DE LA COCINA AL ÉXITO



Masa para Crepas

Ingredientes

- 1 taza de harina de trigo
- 2 huevos
- 1/2 taza de leche
- 1/2 taza de agua
- 1/4 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de mantequilla derretida

Preparación

1. Coloca la harina y los huevos en un tazón. Bate con batidor de globo y agrega poco a poco la leche y el agua; bate hasta integrar. Añade la sal y la mantequilla y sigue batiendo hasta tener una masa uniforme.
2. Calienta un sartén a fuego medio-alto y engrasa ligeramente. Vierte 1/4 de taza de masa por cada crepa, ladeando el sartén en forma circular para que la masa cubra el fondo completamente.
3. Cocina la crepa durante 2 minutos, hasta que el lado inferior haya tomado un tono café claro. Despega con una espátula, voltea y cocina el otro lado. Sirve calientes.



Crepas de Plátano con Helado de Cajeta

Ingredientes

Helado de Cajeta
4 plátanos machos maduros firmes
1/2 taza de nuez picada
90 gramos de mantequilla sin sal (1 barra)
2 onzas de ron
1/4 de taza de azúcar

Preparación

1. Derrite a fuego bajo en una sartén la barra de mantequilla.
2. Agrega un poco de azúcar. Mezcla hasta integrar.
3. Incorpora los plátanos en rebanadas.
4. Voltéalos una vez que queden dorados del otro lado.
5. Vierte el ron, cocina por 10 minutos aproximadamente, hasta que se evapore el alcohol y se forme una especie de caramelo.
6. Coloca las crepas en un plato.
7. Sirve los plátanos caramelizados en la orilla.
8. Forma un triángulo con la crepa, haz lo mismo con el resto.
9. Sirve una bola de Helado de Cajeta, coloca encima las nueces picadas y baña con un poco de caramelo.





Crepas de Mermelada y Queso Crema

Ingredientes

1/8 de taza de Mermelada de Fresa para las crepas
1 cucharadita de vainilla líquida para las crepas
Colorante rojo para las crepas
Aceite
2 tazas de queso crema a temperatura ambiente
1/4 de taza de azúcar glass
1 cucharada de ralladura de limón
4 cucharadas de Mermelada de Fresa para servir
Fruto rojo
Durazno en almíbar para servir
Menta para servir

Preparación

1. Para las crepas, licúa la leche con la harina, la mantequilla, huevo, mermelada, vainilla y el colorante hasta formar una mezcla homogénea.
2. Para el relleno, mezcla el queso crema con el azúcar glass y la ralladura de limón.
3. Rellena las crepas con la mezcla anterior y sirve con más mermelada, frutos rojos, durazno y menta.



Crepas de Pollo y Champiñones

Ingredientes

2 cucharadas de aceite de oliva
500 gramos de hongo Portobello picado
1 taza de pollo cocido o al grill en cubos
2 cucharadas de mantequilla sin sal
2 cucharadas de harina
1 y ½ taza de leche
¼ de cucharadita de nuez moscada
½ taza de queso parmesano rallado
¼ o ½ cubo de caldo de pollo
Sal
Cebollas verdes o
cebollines picados para decorar
Pimienta

Preparación

1. Calienta dos cucharadas del aceite en una sartén a fuego medio. Añade los portobellos, luego sal y cocina durante 5 minutos. Mezcla y voltea los hongos hasta que se suavicen y suelten sus jugos. Agrega el pollo y mézclalo con los hongos durante 1 o 2 minutos. Sazona con sal y pimienta. Retira del fuego y deja el sartén tapado.
2. En una sartén, derrite dos cucharadas de mantequilla. Añade 2 cucharadas de harina, cocina y remueve durante 1 minuto para formar una especie de salsa harinosa. Añade leche a esta mezcla y remueve para integrar. Cocina la mezcla, moviendo constantemente, a fuego medio hasta que burbujee y se espese. Ahora añade la nuez moscada, el queso parmesano y poco a poco el cubo de caldo de pollo. No agregues todo el cubo de una vez.
3. Ahora vierte esta mezcla a la combinación de hongos y pollo. Sazona con sal y pimienta. Rellena las crepas, espolvorea con el cebollín o las cebollas



Crepas de Carnes Frías con Chipotle

Ingredientes

2 crepas sabor chipotle
kg 1/2 de mortadela finamente picada
2 jitomates picados
2 chiles serranos picados
1 cebolla finamente picada
1 diente de ajo finamente picado
Sal al gusto

Preparación

1. En una cacerola con aceite fríe la cebolla y el ajo, cuando estén acitronados añade el chile y la mortadela, cocina hasta que ésta comience a dorar.
2. Agrega el jitomate, sazona con sal, reduce la flama y cuando cambie de color, retira.
3. Calienta las crepas, dales forma de triángulo y rellénalas con la preparación de mortadela



Pastel de Crepas de Chocolate Turín®

Ingredientes

2 paquetes de queso crema light a temperatura ambiente
1 1/2 tazas de Chocolate Turín® derretido
9 Conejos® para decorar

Preparación

1. Para el betún, en un bowl suaviza el queso crema y mezcla con el chocolate Turín® de leche hasta integrar.
2. En un aro o molde para pastel de 20 cm de diámetro, coloca una crepa y unta con un poco de betún de chocolate, repite hasta terminar con las crepas. Refrigerar 30 minutos.
3. Desmolda el pastel y cubre con el resto del betún, alisa muy bien con ayuda de una espátula, reserva.
4. Derrite 4 piezas de Conejos® en el microondas en lapsos de 30 segundos.
5. Cubre la superficie del pastel y deja secar unos instantes.
6. Ralla 5 piezas de los Conejos® y cubre los bordes del pastel.
7. Decora con los chocolates enteros, en la superficie del pastel.
8. Refrigerar el pastel 10 minutos para que seque por completo y sirve.





inmeza®



Matriz

Dirección: Mariano Matamoros #613
Col. Hidalgo. C.p. 45540 Tlaquepaque, Jalisco
Teléfono: (33) 3639 6518 Y (33) 3639 4679
Correo: info@inmeza.com
Lunes a Viernes 8:30 am a 5:00 pm
Sábado 8:30 am a 1:00 pm

Cocoisa

Dirección: Av La Paz 932, Colonia Centro.
C.p. 44100 Guadalajara, Jalisco
Teléfono: (33) 3614 1228 y (33) 3613 4671
Correo: cocoisa@inmeza.com

Chefs Toys

Dirección: Av. La Paz 916 (Con estacionamiento)
Colonia Centro. C.p. 44100 Guadalajara, Jalisco
Teléfono: (33) 3658 1695
Correo: chefstoys@inmeza.com