



CREPES DOLCI E SALATE



Las crepes, es una "preparación antigua de origen francés, quien, según la leyenda, parece que se remontan al siglo V, cuando el Papa Gelasio, muy

caritativamente, sería alimentar a los peregrinos franceses hambrientos y cansados que vinieron a Roma para la fiesta de la Candelaria, y por lo tanto ordenó que las cocinas del Vaticano traerá grandes cantidades de huevos y harina, con la que se crearon los primeros crepes rudimentarias, que llegó a ser utilizados con mucha frecuencia en Francia.

Ingredientes para crepes saladas:

- 40 gr de mantequilla
- 250 gr de harina
- 1/2 litro de leche
- 1 pizca de sal
- 3 huevos

Preparación:

Colocar en un bol con lados altos Harina previamente tamizada, (azúcar y la vainilla si prepara las crepes dulces), 1 pizca de sal y la mitad de un litro de leche (1). Trabaje la mezcla (también puede utilizar una batidora o licuadora) hasta que esté suave, aterciopelado y sin grumos. En un recipiente aparte, batir los huevos con un tenedor para que puedan mezclar, luego añadirlos a la masa (2) y continuar revolviendo, agregar la mantequilla derretida, cubrir la masa



y dejar reposar durante al menos media hora en la nevera. Colocar en la estufa para calentar una sartén antiadherente para crepes, y mucho derretir una pequeña nuez de mantequilla y cuando esté caliente, se vierte un cucharón de masa (3)

necesarias para cubrir la parte inferior para hacer poner la masa en el centro de la sartén y luego inclinándolo y volviéndose, tratar de distribuirlo por toda la superficie;



alternativamente, se puede distribuir la masa con una cuchara, o la herramienta adecuada (4) (esto se debe hacer con bastante rapidez, porque el bateador, colocado en la sartén caliente, tenderá a solidificarse rápidamente impidiendo a difundir de manera uniforme en la parte inferior.) Cocinar por un minuto, moviendo la sartén de vez en cuando para hacer tirar de las grietas del fondo: cuando se convierte en oro, (5) convertirla al otro lado y esperar a su vez tomar en el mismo color. Cuando esté listo, retirar de la sartén deslizándolo en un plato, (6) y mantenerlo durante las crepes restantes, colocándolas unas sobre otras en como estén listos.

consejo

Si los crepes preparados que no serán atendidos de inmediato, mantener el calor sin farcirle, sólo para ser utilizado en el momento adecuado con una siesta de mermeladas, jaleas, cremas, helados o preparaciones saladas.