

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



PASO 1

Crepes rellenos de marisco

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

para la masa:

- 250 gr. de harina
- 350 ml. de leche
- 2 huevos
- 25 gr. de mantequilla
- Sal

Preparación

de la crep:

1. Añade en la batidora los huevos, la harina tamizada, la mantequilla fundida, la leche y la sal. Resérvalo en la nevera durante 20 minutos.
2. Introduce los mejillones en el bol de tu Cooking Chef con un poco de agua y programa 120° hasta que se abran.
3. Separa los mejillones de las conchas y reserva un poco del agua utilizada.
4. Pela las gambas y córtalas en trocitos reservando las cabezas a parte para freírlas con un poco de sal en el bol programado a 120°.
5. Añade un poco de caldo de los mejillones y deja hervir cinco minutos. Reservar.
6. Pica el puerro en el procesador de alimentos e introdúcelo en el bol con aceite para sofreírlo con el ajo entero.
7. Una vez sofrito, añade el pescado. Cuando esté blanco, añade las gambas y deja rehogar durante 3 minutos.
8. Retira el ajo, añade un chorro de vino blanco y deja que se evapore.



Crepes rellenos de marisco

PASO 2

Ingredientes

para el relleno:

- 15 mejillones
- 10 gambas
- 1 puerro
- 1 ajo
- Un chorro de nata líquida
- Un chorro de vino blanco
- Aceite
- Sal

Preparación

de la crep:

9. Cuela sobre la sartén el jugo de las cabezas de gambón y añadir la nata líquida. Deja que reduzca un poco.

10. Coloca mantequilla a derretir en una sartén antiadherente.

11. Añade una cucharada sopera de masa de los crepes y rellénalos con el marisco.

12. Vierte un poco de salsa por encima para servir.