

RECETA MARVA

Crepas de Pollo



Ingredientes

- ½ filete de pollo MARVA cortado en cubos
- 1 taza de queso mozzarella
- 1 aguacate en rodajas
- 1 salsa de tomate o pasta
 - ½ taza de harina
 - 1 huevo
 - 1 taza de leche
- 2 cucharadas de mantequilla

Preparación

Mezcla la harina, la leche y el huevo hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos.

Calienta un sartén con aceite y coloca a dorar los cubos de pollo.

Prepara la sartén para crepas con una pequeña cantidad de mantequilla para evitar que se pegue y coloca ½ taza de la mezcla y esparcir por todo el sartén moviendo en forma circular. Cocina por 30 segundos en cada lado y aparta del fuego.

Procedemos a rellenar las crepas con el pollo y el queso en el medio y se doblan en ambos extremos de la crepa sobre el relleno. Finalmente ponemos unos segundos la crepa al fuego para derretir el queso y se sirve acompañado de aguacate y la preparación de salsa de tomate.

¡HORA DE COMER!

