



Crepes de pollo en escabeche con crema de puerro – Bocados Saludables

Ingredientes 4 pax:

Para las crepes:

- 130g de **harina de espelta de Ecotambo**
- 2 **huevos de Valdelobos**
- 250g de leche
- 50g de aceite de girasol o de orujo de oliva (neutros)
- 20g de azúcar, pizca de sal

Para el relleno:

- 400g de **pollo en escabeche de El corral del Tío Nicasio**,
- Una cucharada de **Miel del Prepirineo**

Para coronar:

- 2 puerros de Ejea,
- 1 patata grande variedad agria o monalisa,
- 100g de mantequilla,
- 300g de caldo de ave
- 300g de leche
- Un buen chorro de **aceite de oliva Asiete Cinco Villas V. E. ecológico**
- cebollino fresco

Además:

- Sal, pimienta negra y mantequilla.

Vino blanco para maridar: **Garnacha Blanca de Bodegas Ejeanas**.

Elaboración:

1-Para las crepes, triturar todos los ingredientes y dejar reposar unos 15m. Enmantequillar una sartén antiadherente a fuego alto y cuajar las crepes de una en una y haciéndolas lo más finas que nos sea posible.

2-Para la salsa, pochar el puerro picado con una mezcla de mantequilla y aove a fuego suave. Cuando esté bien tierno, añadir la patata en daditos, mojar con los líquidos y cocer 20m. a fuego medio con cuidados de que no se agarre. Triturar bien fino y afinar de salpimienta.

3-Poner a templar el escabeche a fuego suave y dar un toque agridulce con una cucharada de miel. Poner a escurrir este escabeche y rellenar con él las crepes calientes, doblando en forma de triángulo y servir con la salsa de puerro y abundante cebollino picado.





Crepes de pollo en escabeche con crema de puerro

Qué lleva el Kit Crepes de pollo en escabeche Cinco Villas – Bocados Saludables:

1	Harina de espelta Ecotambo
2	AOVE Ecológico – Asiete Cinco Villas
3	Huevos de Valdelobos
4	Pollo en escabeche - El corral del tío Nicasio
5	Miel del prepirineo
6	Botella de vino Garnacha Blanca de Bodegas Ejeanas

¿Qué **NO** contiene el Kit?

1	Puerros
2	Patata agria o monalisa
3	Mantequilla
4	Caldo (ave)
5	Leche
6	Cebollino fresco
7	Sal
8	Pimienta
9	Azúcar



Para más información de los kits y de dónde comprar los kits consulta la web:

www.turismocincovillas.com

Dentro del apartado de gastronomía:

<https://turismocincovillas.com/que-hacer/gastronomia/>