TIMBAL DE CREPES



Chef: Monica Copetti

Ingredientes Menù

200 g Pomosilico - CO1

200 g Soleggiati - TX1

300 g Preparato in polvere per Crêpes (Preparado en polvo para crepes) - PK1X

Ingredientes

300 g requesón

125 ml nata fresca

al gusto mantequilla

al gusto perejil

al gusto sal y pimienta

Preparación

Para 6 personas

Mezclar el Preparado en polvo para crepes con 600g. de agua, hasta que se obtenga un conjunto homogéneo.
Untar con la mantequilla una sartén antiadherente, calentar y hacer 18 crepes con la mezcla elaborada anteriormente.
En un bol, mezclar el requesón con nata fresca y sazonar con sal y pimienta.
En un plato, extender una capa de Pomosilico, añadir encima un crep, aplicar otra capa de Pomosilico y de crema de requesón.
Cubrir con otra crep y repetir el relleno anterior y terminar el plato con crep y finalizar con Soleggiati y una pizca de perejil picado.
Seguir el mismo procedimiento para obtener otros cinco timbales y servirlos cada uno en un plato individual.
Calentar los platos en el microondas. Servir.

Procedimiento sin gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)