

# Recetario

## Better Crepas

22531



Betterware®

Ver otras recetas AQUÍ



# Masa Original para Crepas



## Ingredientes

- 250 gr de harina de trigo
- 2 tazas de leche
- 3 huevos
- 3 cucharadas de mantequilla derretida
- Sal (para crepas saladas) o azúcar (para crepas dulces) al gusto.

## Preparación

1. Cierne en un recipiente harina y sal o azúcar. Agrega los huevos y mezcla.
  2. Vierte poco a poco la leche sin dejar de batir, hasta obtener una mezcla uniforme y sin grumos.
  3. Añade la mantequilla derretida y bate hasta que quede bien integrada y obtengas una masa liviana y fluida.
  4. Para obtener un mejor resultado, deja reposar la mezcla en el refrigerador durante 1 hr.
- Nota: Puedes batir con batidora, licuadora o con globo.



# Masa de Chocolate para Crepas



## Ingredientes

- 4 huevos medianos
- 175 gr de harina de trigo
- 65 gr de chocolate en polvo
- 600 ml de leche entera
- 150 gr de azúcar.
- 25 gr de mantequilla derretida
- Una pizca de sal

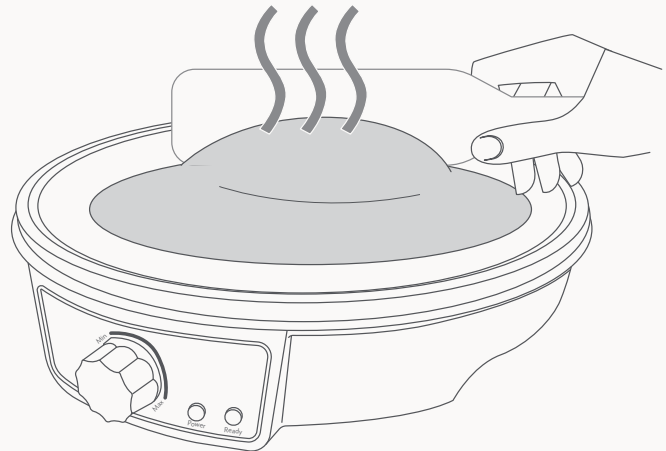
## Preparación

1. Bate los huevos con el azúcar.
2. Añade la leche, que debe estar a temperatura ambiente.
3. Incorpora la harina, la pizca de sal, el chocolate y la mantequilla derretida. Ayúdate de la batidora para integrar bien todos los ingredientes.

# Preparación Crepas



**Figura 1**



**Figura 2**

## Preparación

1. Enciende tu Better Crepas y espera a que la luz de Listo cambie a verde para empezar a cocinar.
2. Rocía ligeramente la plancha antiadherente con aceite o un poco de mantequilla, antes de usarla.
3. Vierte la masa preparada sobre la plancha y extiéndela con el esparcidor, dando un movimiento circular. Debes hacerlo de manera rápida, para que la masa no se cocine antes de esparcirla. Ver Figura 1.
4. Deja cocinar la crepa hasta que la superficie ya no tenga apariencia líquida y puedas despegarla.
5. Levanta y voltea la crepa por completo con la espátula. Ver Figura 2. Ahora continúa la cocción del otro lado hasta que la parte inferior se dore ligeramente y se levante fácilmente.
6. Retira la crepa y colócala en una rejilla para dejarla enfriar, antes de apilarlas en un plato. Ahora puedes rellenar tus crepas de tus ingredientes preferidos. Aquí te recomendamos algunas combinaciones que te encantarán.

# Crepas de Rajas con Crema



## Ingredientes

### RELLENO:

- ½ cebolla fileteada
- 1 diente de ajo
- 2 tazas de rajas de chile poblano
- ¾ taza de grano de elote
- 1 taza de crema
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

### SALSA:

- 2 chiles poblanos sin semillas y sin piel
- ⅓ de cebolla
- 1 diente de ajo
- ½ taza de crema
- 1 taza de leche
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

## Preparación

1. Prepara tus crepas siguiendo la receta de la masa original.
2. Para hacer la salsa licua los chiles poblanos con la cebolla, el ajo, la crema y la leche. Vierte aceite en una olla y cocina la salsa hasta que ésta quede espesa. Puedes agregar sal y pimienta para sazonar.
3. Para el relleno calienta aceite en un sartén, cocina la cebolla fileteada, el ajo, las rajas de chile poblano, los granos de elote y la crema. Puedes agregar sal y pimienta para sazonar.
4. Rellena las crepas con las rajas con crema
5. Sirve la salsa sobre la crepa y decora con elotes.

# Crepas de Flor de Calabaza



## Ingredientes

### RELLENO:

- 1 taza de flor de calabaza picada
- 1 taza de tomate verde picado
- ½ taza de cebolla fileteada
- 1 diente de ajo
- 1 chile serrano
- Sal al gusto

### SALSA:

- 1 taza de elote desgranado cocido.
- ½ taza de crema
- ½ taza de leche
- 100 gramos de queso de cabra
- ½ taza de cilantro picado
- ½ taza de queso manchego rallado

## Preparación

1. Prepara tus crepas siguiendo la receta de la masa original.
2. Para hacer la salsa licua el elote, la crema, la leche, el queso de cabra y el cilantro.
3. Para el relleno calienta aceite en un sartén, agrega la cebolla a que se dore, y agrega el tomate picado hasta que se cocine. Después agrega la flor de calabaza, el chile serrano (opcional), el ajo y sal al gusto hasta que se cocine.
4. Rellena cada crepa con la mezcla de flor de calabaza, enrolla y coloca en un refractario.
5. Ya que las crepas estén listas, vierte la salsa de elote y espolvorea con queso rallado.
6. Hornea por 15 min a que se gratine el queso y sirve.
7. Decora el platillo con granos de elote y flor de calabaza.

# Crepas de Fajitas de Res



## Ingredientes

- 2 cucharadas de mantequilla
- 350 gr de fajitas de res
- ½ cebolla fileteada
- 3 cucharadas de salsa de soya
- ⅓ taza de harina cernida
- 1 taza de queso gouda rallado
- 1 aguacate
- Sal al gusto
- Pimienta molida al gusto

## Preparación

1. Prepara tus crepas siguiendo la receta de la masa original.
2. En una sartén, coloca la mantequilla para cocer las fajitas al término deseado, previamente salpimentadas.
3. Aparte sazona la cebolla con la salsa de soya y pasala por la harina cernida. Quita el exceso de harina y frie en una olla con aceite. Saca las cebollas y escurre sobre papel absorbente.
4. Coloca en cada crepa el queso gouda, agrega las fajitas de res, aguacate y las cebollas fritas.

# Crepas de Pollo con Queso Crema



## Ingredientes

- 5 cucharadas de mantequilla
- 4 dientes de ajo
- 2 cucharadas de tomillo picado
- 2 ½ tazas de pechuga de pollo en tiras
- ⅓ taza de queso crema
- 2 cucharadas de perejil picado

## Preparación

1. Prepara tus crepas siguiendo la receta de la masa original.
2. En una sartén derrite 3 cucharadas de mantequilla a fuego medio, junto con el ajo y el tomillo. Añade el pollo y mezcla por aproximadamente 5 min. Vacía el queso crema hasta que se derrita.
3. Retira del fuego y añade pollo al centro de cada crepa y dóblala. Acomoda las crepas en un refractario.
4. Derrite las 2 cucharadas de mantequilla restantes y vacía sobre las crepas.
5. Pon el refractario en el horno por aproximadamente 10 min.
6. Sirve con perejil picado.



# Crepas Hawaianas



## Ingredientes

- Jamón en rebanadas
- Queso para derretir en rebanadas
- Piña en trozos

## Preparación

1. Prepara tus crepas siguiendo la receta de la masa original.
2. Rellena cada crepa con 2 rebanadas de queso, 1 rebanada grande de jamón, trozos de piña y 1 rebanada de queso para terminar.
3. Dobra en triángulo y calienta para que el queso se derrita.

# Crepas de Crema de Avellana con Plátano



## Ingredientes

- 1 plátano cortado en rebanadas
- Crema de avellana al gusto
- Nuez picada al gusto

## Preparación

1. Prepara tus crepas siguiendo la receta de masa de chocolate.
  2. Unta tu crepa con la crema de avellana, coloca las rebanadas de plátano en el centro, espolvorea con nuez y dobla.
  3. Sirve caliente o fría según tu preferencia.
- Tip: Puedes sustituir la crema de avellana por cajeta, según tu preferencia.

# Crepas de Durazno con Crema



## Ingredientes

- 1 taza de crema
- 1 lata de leche condensada para la salsa
- 1 lata de durazno en almíbar para rellenar
- $\frac{1}{4}$  de taza de almendras fileteadas y tostadas, para decorar

## Preparación

1. Prepara tus crepas siguiendo la receta de la masa original.
2. Para hacer la salsa: Licua la crema y la leche condensada.
3. Toma una crepa, rellena con dos rebanadas de durazno y cubre.
4. Sirve la salsa sobre la crepa y espolvorea un poco de las almendras.

# Crepas de Queso Crema y Chocolate



## Ingredientes

- 8 crepas
- 1 barra de queso crema
- 100 gr de chocolate semi-amargo en cuadritos
- 6 cucharadas de chocolate amargo rallado
- ½ cucharada de esencia de vainilla
- ½ taza de crema para batir
- ¼ de taza de azúcar

## Preparación

1. Prepara tus crepas siguiendo la receta de la masa de chocolate.
2. En una batidora mezcla el queso crema, la crema para batir, el azúcar y la esencia de vainilla hasta obtener una crema esponjosa.
3. Separa la mitad de la crema y coloca en un refractario.
4. Derrite el chocolate semi-amargo a baño maría.
5. Agrega el chocolate a la mezcla de crema que resta en la batidora y bate hasta obtener una crema de chocolate.
6. Toma cada crepa y rellena la mitad de crema de vainilla y la mitad de crema de chocolate, y enrolla.