

Crepes de pollo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/crepes-de-pollo>

Preparación

Precaliente el horno a 200°C. Revuelva la sopa, la mayonesa, la crema de leche, el polvo de curry, la cebolla, el jugo de limón, la sal y la pimienta en un tazón grande hasta que se mezclen. Agregue el pollo picado. Divida relleno uniformemente entre los crepes. Coloque el relleno en la mitad inferior, doble los lados hacia el centro y enrolle. Realizar lo mismo con las crepes restantes e irlas ubicando en una fuente para horno rociada con aceite en aerosolo. Espolvorear con queso rallado y rociar con la crema. Hornear durante unos 25-30 minutos, o hasta que el queso esté dorado y burbujeante y las crepes estén bien calientes. Servir caliente.

Ingredientes

- 8 Crepes-Panqueques
- 50 gramo/s Mayonesa
- 50 cc. Crema de leche
- 1 cucharadita/s Curry
- 30 gramo/s Cebolla salteada
- 1-1/2 cucharadita/s Jugo de limón
- 400 gramo/s Pechuga de pollo cocida desmenuzada
- 120 gramo/s Queso cheddar rallado
- 80 cc. Crema de leche
- 1/2 taza/s Sopa Crema de pollo
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

