

Crepes rellenos de pollo



Dificultad: □□□□□

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

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 8

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

Autor: Maria

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

Preparación

Precalente el horno a 200°C. Mezcle la sopa, la mayonesa, la crema, el 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 el relleno de manera uniforme entre los ocho crepes (cerca 1/4 taza de relleno por cada crepe). Coloque el relleno en la mitad inferior de la crepe, doblar en los lados de la crepe y enrollar. Colocar los crepes con el cierre hacia abajo sobre una fuente para horno apenas engrasada.

Espolvorear con el queso rallado y rociar con la crema. Hornear durante unos 25-30 minutos, o hasta que el queso esté dorado y burbujeante y crepes estén bien calientes.

Servir caliente.

Ingredientes

- 130 gramo/s Sopa Crema de pollo
- 50 gramo/s Mayonesa
- 50 cc. Crema de leche
- 1 cucharada/s Curry
- 50 gramo/s Cebolla salteada
- 1-1/2 cucharada/s Jugo de limón
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 400 gramo/s Pollo cocido picado
- 8 Crepes
- 120 gramo/s Queso cheddar rallado
- 85 cc. Crema de leche

Categorías

Un día normal, Económico, Lácteos y huevos, Aves y conejos, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Visitas, Plato Principal

