# Crepas saladas
## al estilo patrio

# RECETARIO

## Crepas con
sabor a México

LISY

RECETARIO

# CREPAS EN NOGADA

## Ingredientes

### Relleno

- ½ kg Carne molida
- ½ pza Cebolla
- 4 pza Dientes de ajo
- 1 pza Plátano macho
- pza Durazno
- 1 pza Manzana
- 2 pzas Chiles poblanos
- ½ taza Pasitas
- ¼ Taza Almendras fileteadas
- 50 g Nuez pecana
- 1 pizca Pimienta negra
- 1 pizca Sal
- 1 pizca Orégano
- 1 pizca Clavo de olor
- 1 pizca Canela molida

### Crepa

- 250 g Mix para crepas Lisy
- 500 ml Leche
- 5g Mantequilla

### Nogada

- 180 g Queso crema
- 200 ml Crema ácida
- 100 ml Leche
- 150 g Nuez de castilla
- 30 g Azúcar
- 1 pizca Sal
- 10 g Nuez moscada

### Decoración

- 1 pza Granada
- 4 hojas Perejil

## Instrucciones

**Para el relleno:**

1. Comenzamos con lavar nuestras frutas, cortamos los chiles poblanos en rajas, en una cacerola agregamos un poco de aceite y colocamos las rajas, mover hasta que estos estén cocidos, reservar.
2. Pica la cebolla y el ajo. Corta en cubos el plátano macho, el durazno, la manzana y la pera. Luego, echa todos los ingredientes en la misma cacerola donde cociste los chiles.
3. Agrega la carne molida junto con la cebolla y el ajo. Posteriormente, añade el plátano macho, luego el durazno, y por último, la manzana y la pera.
4. Deja que se cocine y, enseguida, agrega las pasas, las almendras y las nueces. Sazona con sal, pimienta negra, orégano, canela molida y clavo de olor
5. Reservar el relleno.

## Para las crepas:

1. Para preparar las crepas, en un tazón agrega 250 g de harina para preparar crepas Lisy, 500 ml de leche y 12.5 g de mantequilla derretida. Mezcla con la ayuda de un batidor de globo hasta que se deshagan los grumos.
2. Calienta la crepera a una temperatura aproximada de 180 °C. Cuando esté caliente, agrega la mezcla de crepas con un cucharón de 4 oz.
3. Haz círculos pequeños, y extiende la masa alrededor formando un circulo más grande. Una vez hechas las crepas, reserva.

## Para la nogada

1. Vamos a licuar el queso crema junto con la crema, la leche y las nueces de castilla. Sazona con una pizca de sal, azúcar y nuez moscada y reserva.

## Decoración

1. Rellena las crepas con el relleno reservado, como normalmente lo harías. Móntalas en un plato y báñalas en la nogada.
2. Así vamos formando nuestro plato, coronamos con granada y una hojita de perejil.

# RECETARIO

# CREPA CAMPECHANA

**Ingredientes**(6 porciones).

**Relleno**

- 1 manojo de Cilantro
- 1 pza de Cebolla
- Limones al gusto
- Salsa verde o roja al gusto
- 100 g Queso para gratinar al gusto
- 150 g de bistec con longaniza por crepa
- Cebolla picada con chile habanero para acompañar (Opcional)

**Crepa**

- 500 g Mix para crepas Lisy
- 1lt Leche
- 30 g Mantequilla

## Instrucciones

- Vertemos el mix de crepas (500 g) en un bowl con 1 lt de Leche y 30 g de mantequilla derretida.
- Mezclamos muy bien y vertimos en la crepera.
- Formamos nuestra crepa y dejamos cocer a 160° por tres minutos o hasta que el color de nuestra crepa haya cambiado.
- Ya caliente nuestra crepa la doblamos por la mitad, agregamos queso de tu preferencia y esperamos a que derrita.
- Ya derretido el queso, agregamos nuestra combinación de Bistec y longaniza previamente cocido con cebolla y nopales.
- Agregamos cilantro, cebolla picada y un poco de salsa.
- Decoramos con un poco de cebolla fileteada con chile habanero.
- Emplatamos y a disfrutar.

LISY

# RECETARIO

# CREPA DE BISTEC

**Ingredientes**(6 porciones).

**Relleno**

- 1 manojo de Cilantro
- 1 pza de Cebolla
- Limones al gusto
- Salsa verde o roja al gusto
- 100 g Queso para gratinar al gusto
- 150 g de bistec por crepa
- Cebolla picada con chile habanero para acompañar (Opcional)

**Crepa**

- 500 g Mix para crepas Lisy
- 1 lt Leche
- 30 g Mantequilla

## Instrucciones

- Vertemos el mix de crepas (500 g) en un bowl con 1 lt de Leche y 30 g de mantequilla derretida.
- Mezclamos muy bien y vertimos en la crepera.
- Formamos nuestra crepa y dejamos cocer a 160° por tres minutos o hasta que el color de nuestra crepa haya cambiado.
- Ya caliente nuestra crepa la doblamos por la mitad, agregamos queso de tu preferencia y esperamos a que derrita.
- Ya derretido el queso, agregamos nuestra porción de bistec previamente cocido con cebolla y nopales.
- Agregamos cilantro, cebolla picada y un poco de salsa.
- Decoramos con un poco de cebolla fileteada con chile habanero.
- Emplatamos y a disfrutar.

LISY

# RECETARIO

# CREPA DE ARRACHERA

**Ingredientes** (6 porciones).

**Relleno**

- 1 manojo de Cilantro
- 1 pza de Cebolla
- Limones al gusto
- Salsa verde o roja al gusto
- 100 g Queso para gratinar al gusto
- 150 g de arrachera por crepa
- Cebolla picada con chile habanero para acompañar (Opcional)

**Crepa**

- 500 g Mix para crepas Lisy
- 1 lt Leche
- 30 g Mantequilla

## Instrucciones

- Vertemos el mix de crepas (500 g) en un bowl con 1 lt de Leche y 30 g de mantequilla derretida.
- Mezclamos muy bien y vertimos en la crepera.
- Formamos nuestra crepa y dejamos cocer a 160° por tres minutos o hasta que el color de nuestra crepa haya cambiado.
- Ya caliente nuestra crepa la doblamos por la mitad, agregamos queso de tu preferencia y esperamos a que derrita.
- Ya derretido el queso, agregamos nuestra porción de arrachera previamente cocido con cebolla y nopales.
- Agregamos cilantro, cebolla picada y un poco de salsa.
- Decoramos con un poco de cebolla fileteada con chile habanero.
- Emplatamos y a disfrutar.

LISY

# RECETARIO

# CREPA DE COSTILLA

**Ingredientes** (6 porciones).

**Relleno**

- 1 manojo de Silantro
- 1 pza de Cebolla
- Limones al gusto
- Salsa verde o roja al gusto
- 100 g Queso para gratinar al gusto
- 150 g de costilla por crepa
- Cebolla picada con chile habanero para acompañar (Opcional)

**Crepa**

- 500 g Mix para crepas Lisy
- 1 lt Leche
- 30 g Mantequilla

## Instrucciones

- Vertemos el mix de crepas (500 g) en un bowl con 1 lt de Leche y 30 g de mantequilla derretida.
- Mezclamos muy bien y vertimos en la crepera.
- Formamos nuestra crepa y dejamos cocer a 160° por tres minutos o hasta que el color de nuestra crepa haya cambiado.
- Ya caliente nuestra crepa la doblamos por la mitad, agregamos queso de tu preferencia y esperamos a que derrita.
- Ya derretido el queso, agregamos nuestra porción de costilla previamente cocido con cebolla y nopales.
- Agregamos cilantro, cebolla picada y un poco de salsa.
- Decoramos con un poco de cebolla fileteada con chile habanero.
- Emplatamos y a disfrutar.

LISY

# RECETARIO

# CREPA DE PASTOR

**Ingredientes** (6 porciones).

**Relleno**

- 1 manojo de Cilantro
- 1 pza de Cebolla
- Limones al gusto
- Salsa verde o roja al gusto
- 100 g Queso para gratinar al gusto
- 150 g de pastor por crepa
- Cebolla picada con chile habanero para acompañar (Opcional)

**Crepa**

- 500 g Mix para crepas Lisy
- 1 lt Leche
- 30 g Mantequilla

## Instrucciones

- Vertemos el mix de crepas (500 g) en un bowl con 1 lt de Leche y 30 g de mantequilla derretida.
- Mezclamos muy bien y vertimos en la crepera.
- Formamos nuestra crepa y dejamos cocer a 160° por tres minutos o hasta que el color de nuestra crepa haya cambiado.
- Ya caliente nuestra crepa la doblamos por la mitad, agregamos queso de tu preferencia y esperamos a que derrita.
- Ya derretido el queso, agregamos nuestra porción de pastor previamente cocido con cebolla y nopales.
- Agregamos cilantro, cebolla picada y un poco de salsa.
- Decoramos con un poco de cebolla fileteada con chile habanero.
- Emplatamos y a disfrutar.

# RECETARIO

# CREPA DE SUADERO

**Ingredientes** (6 porciones).

**Relleno**

- 1 manojo de Cilantro
- 1 pza de Cebolla
- Limones al gusto
- Salsa verde o roja al gusto
- 100 g Queso para gratinar al gusto
- 150 g de suadero por crepa
- Cebolla picada con chile habanero para acompañar (Opcional)

**Crepa**

- 500 g Mix para crepas Lisy
- 1 lt Leche
- 30 g Mantequilla

## Instrucciones

- Vertemos el mix de crepas (500 g) en un bowl con 1 lt de Leche y 30 g de mantequilla derretida.
- Mezclamos muy bien y vertimos en la crepera.
- Formamos nuestra crepa y dejamos cocer a 160° por tres minutos o hasta que el color de nuestra crepa haya cambiado.
- Ya caliente nuestra crepa la doblamos por la mitad, agregamos queso de tu preferencia y esperamos a que derrita.
- Ya derretido el queso, agregamos nuestra porción de suadero previamente cocido con cebolla y nopales.
- Agregamos cilantro, cebolla picada y un poco de salsa.
- Decoramos con un poco de cebolla fileteada con chile habanero.
- Emplatamos y a disfrutar.