CRÊPES RELLENOS DE CREMA DE MELOCOTON Y GELEE DE VINO DULCE

INGREDIENTES

MASA

125 g harina
2 huevos
25 g mantequilla
250 g leche
Sal

Geleé de vino dulce

200 g vino moscatel
1 g agar-agar

RELLENO

2 manzanas reinetas
Licor de Calvados
50 g mantequilla
½ lata melocotón en almíbar
150 g queso mascarpone
Azúcar glas

MODO DE HACERLO

MASA

Mezclar la harina y la sal con los huevos. Incorporar poco a poco la leche, y por último la mantequilla derretida. Dejar reposar ½ hora en la nevera.

RELLENO

Pelar las manzanas y cortar cuadraditos. Dorar en una sartén con la mantequilla y añadir el licor de calvados. Cocer hasta que la manzana se ablande un poco. Incorporar los melocotones troceados y saltear todo juntos unos minutos.
Retirar del fuego y añadir el queso mascarpone para que queden cremosos.

GELEÉ DE VINO DULCE

Poner a calentar el vino dulce con el agar-agar. Hervir la preparación durante 2 minutos. Pasar a un recipiente y dejar enfriar. Retirar de la nevera y triturar el geleé

Extender una crepe en el plato de presentación y rellenar con la crema de melocotón, cerrar, espolvorear con azúcar glas y servir acompañado de la geleé de vino dulce.