

CRÊPES RELLENOS DE MERLUZA Y GAMBAS EN SALSA DE PIQUILLOS Y CHALOTAS CARMELIZADAS



INGREDIENTES

MASA DE CRÊPES

250 g harina
4 huevos
50 g mantequilla
½ litro leche
Sal

SALSA DE PIQUILLOS

6-7 pimientos piquillo
2 chalotas
Mantequilla
300 g nata líquida

RELLENO

500 g leche
300 g lomo merluza
300 g gambas
Sal, pimienta

BECHAMEL

Resto leche
30 g harina
30 g mantequilla
Nuez moscada

Perejil picado

MODO DE HACERLO

CRÊPES

Mezclar la harina con los huevos y una pizca de sal. Incorporar la mantequilla derretida y la leche poco a poco. Dejar unos 20-30 minutos en nevera.

En una sartén muy caliente y engrasada con mantequilla, extender un cucharón de masa, esperar a que cuaje y dar la vuelta para que se dore.

Conservar las crêpes una encima de la otra y tapadas con papel film.

RELLENO

Hervir en la leche el lomo de merluza y las cabezas de las gambas para infusionar durante unos 8 minutos. Retirar el lomo de merluza y machacar bien las cabezas para extraer todo el sabor. Dorar los cuerpos de las gambas con un poco de aceite de oliva. Reservar junto con el lomo de merluza.

Colar la leche y hacer una bechamel con la mantequilla y la harina. Aderezar con nuez moscada, sal y pimienta.

Desmenuzar y picar la carne de la merluza y las gambas y mezclar con la bechamel. Mantener caliente

SALSA

Caramelizar los pimientos del piquillo en una sartén con su propio jugo hasta que queden bien dorados. Añadir la nuez de mantequilla y estofar las chalotas picadas. Regar con nata, dejar cocer unos minutos y triturar.

Abrir las crepes y rellenar con la mezcla de bechamel, merluza y gambas.

Enrollar y presentar sobre una bandeja. Regar con la salsa de pimientos y chalotas caramelizados. Decorar con perejil picado.