

Crêpes y tortitas

Con esta lección aprenderás a elaborar crêpes y tortitas, dos masas muy similares que, en el caso de las crêpes, sirve tanto para rellenos dulces o salados. Las tortitas, en cambio, siempre se acompañan de aderezos dulces como siropes, cremas de chocolate y nata montada. La crêpe es una masa más fina cuyo origen, como su nombre indica, es francés. Las tortitas provienen de Rusia, aunque en la actualidad es una preparación asimilada por muchas gastronomías del mundo, al igual que las crêpes.

Preparación

Crêpes: Mezclamos todos los ingredientes con una varilla cuidando que no queden grumos. La mantequilla la añadimos fundida. Engrasamos ligeramente una sartén mediana con un poco de mantequilla. Con la sartén muy caliente, llenamos un poco más de la mitad de un cazo sopero con la masa y la echamos a la sartén, moviendo bien la sartén para que la masa quede repartida uniformemente. Dejamos dorar por un lado y después damos la vuelta a la crêpe con la ayuda de una espátula. Cuando esté dorada por ambas caras, retiramos. **Tortitas:** Tamizamos la harina y batimos todos los ingredientes de forma que no queden grumos, y dejamos reposar en frío durante 1 hora aproximadamente. Su cocción la realizamos en sartén o plancha con una nuez de mantequilla.

Ingredientes

Para las crêpes:

250 gr de leche

100 gr de harina

100 gr de huevo

20 gr de huevo

25 gr de mantequilla

Finas hierbas (si son saladas)

Ralladura de naranja (si son dulces)

25 gr de azúcar (si son dulces)

Una pizca de sal (si son saladas)

Para las tortitas:

200 ml de leche

175 gr de harina

2 huevos

25 gr de azúcar

75 gr de mantequilla

15 gr de gasificante

Utensilios

Boles
Sartén
Varillas
Cuchillos
Colador
Tamiz
Cuchara

Instructor destacado



Alberto Taberero

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD