



Crepes – Pancakes con Pollo en Salsa de Champiñones

## Description

Crepes – Pancakes son muy populares en el Reino Unido en “Shrove Tuesday” (también conocido como el Día de los crepes) es el día anterior al Miércoles de Ceniza, el primer día de la Cuaresma. Aunque en Colombia comemos Crepes para cualquier ocasión.

## Crepes – Pancakes con Pollo en Salsa de Champiñones or Pankaces with Chicken in Mushroom Sauce (English version below)

### Ingredientes para 6 a 8 crepes

- 2 huevos batidos
- 1 taza de leche
- 4 cucharadas de aceite vegetal o de canola
- 2 tazas de harina para todo uso
- 1 cucharadita de sal

### Preparación

1. En una taza grande, mezclar los huevos, la leche y el aceite vegetal. Batir con un batidor de alambre hasta que esté espumoso.
2. Agregar los ingredientes secos (harina y sal) a la mezcla de huevo y batir con la batidora hasta que todos los ingredientes se integren homogéneamente.
3. Calentar un poco de aceite en una plancha o sartén grande anti-adherente a fuego medio-alto.
4. Verter la mezcla en pequeñas cantidades sobre el sartén. Darles la vuelta a las crepes con una espátula.
5. Cocine por un minuto más o menos, hasta que los bordes estén completamente hechos y las crepes estén doradas.

### Para el Pollo en Salsa de Champiñones

#### Ingredientes

- 1 pechuga de pollo cortada en trozos de un bocado
- 1 cebolla puerro o blanca finamente picada
- 1 ajo finamente picado
- 1 libra de champiñones tajados en cascos

- 1/2 taza de crema de leche
- 1 copa de vino blanco
- 1 cubo de caldo de pollo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharadita de orégano seca
- 1 cucharadita de albahaca seca
- 1 cucharada de fécula de maíz (maicena) disuelta en 5 cucharadas de leche
- Sal y pimienta al gusto

### **Preparación**

1. En un sartén colocar el aceite, la mantequilla a fuego medio alto.
2. Sofreír la cebolla y el ajo hasta que estén un poco transparentes y ligeramente dorados.
3. Agregar el pollo y dejar dorar por algunos minutos.
4. Añadir el orégano y albahaca, los champiñones y dorar ligeramente.
5. Agregar el vino, la crema de leche, caldo de pollo y cocinar por otros 5 a 10 minutos.
6. Añadir la fécula de maíz disuelta y salpimentar al gusto.
7. Cocinar hasta la que la salsa espese, sin dejar de revolver con una cuchara de palo.
8. Servir la crepe caliente y bañarlo con la salsa de champiñones.

## **Pankaces- Crêpres with Chicken in Mushroom Sauce (English version)**

**Pancakes are very popular on Shrove Tuesday in the UK (also known as Pancake Day) and falls on the day preceding Ash Wednesday, the first day of Lent. Shrove Tuesday, a moveable feast is determined by Easter.**

### **Ingredients for 6 to 8 servings**

- 2 beaten eggs
- 1 cup milk
- 4 tablespoons vegetable or canola oil
- 2 cups all-purpose flour
- 2 tablespoons sugar
- 1 teaspoon salt

### **Preparation**

1. In large bowl, mix eggs, milk and vegetable oil. Beat with a wire whisk until smooth.
2. Add dry ingredients (flour and salt) to the egg's mixture and beat with mixer until all ingredients are blended evenly.
3. Heat a little bit of oil into a non-stick large pan or skillet over medium-high heat.
4. Pour in small amounts onto the pan. Turn the pancakes over with a spatula.
5. Cook for a minute or so, until the edges are completely cooked and the pancakes are golden brown.

### **For the Chicken in Mushroom Sauce Ingredients**

- 1 chicken breast cut into bite-sized pieces

- 1 onion chopped or 1 leek finely sliced
- 1 clove garlic, finely chopped
- 1 pound mushrooms, sliced in helmets
- 1/2 cup double cream
- 1 glass of white wine
- 1 chicken bouillon cube
- 3 tablespoons olive oil
- 3 tablespoons butter
- 1 teaspoon dried oregano
- 1 teaspoon dried basil
- 1 tablespoon cornstarch dissolved in 5 tablespoons milk
- Salt and pepper to taste

### **Preparation**

1. In a frying pan, heat oil and butter over medium high heat.
2. Sauté the onion and garlic until slightly transparent and lightly browned.
3. Add chicken and let brown for a few minutes.
4. Add oregano and basil, mushrooms and brown slightly.
5. Add wine, cream, chicken bouillon and cook for another 5-10 minutes.
6. Add the dissolved corn starch, and salt and pepper to taste.
7. Cook until the sauce thickens, stirring constantly with a wooden spoon.
8. Serve hot the pancake with the chicken and mushroom sauce.