



Pastel de crepas patrias

Categoría: Plato Fuerte, Frijoles

Si aún no sabes qué cenar el 15 de Septiembre, acá te dejamos la receta perfecta para lucirte estas fechas con nuestro Pastel de Crepas Patrias La Costeña®. ¡Te va a encantar!



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de aceite
- 60 g de cebolla blanca fileteada
- 1/2 lata de Granos de elote La Costeña® drenados.
- 1 lata de Rajas de jalapeño La Costeña® drenadas
- 2 tazas de pollo cocido deshebrado
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 8 pzas de bases de crepas
- 1 lata de Frijoles bayos refritos La Costeña®
- 2 tazas de mix de quesos rallado
- 1/2 taza de crema acida
- 25 g de queso fresco desmoronado



Preparación

1. Sofreír en un sartén caliente con aceite la cebolla, agregar el elote, las rajas de jalapeño y el pollo. Sazonar con sal y pimienta.
2. Calentar en un sartén los frijoles bayos refritos La Costeña®, sazonar con sal y pimienta.
3. Colocar en un plato 2 crepas, untar con los frijoles bayos, agregar una capa del guisado de rajas y mix de quesos rallado. Repetir el proceso formando una torre con capas y terminar colocando una capa de mix de quesos.
4. Meter al microondas durante 1 min para gratinar el queso.
5. Terminar de preparar agregando por encima crema y queso fresco. Servir.