



Fetuccini De Crepas

Categoría: Postre, Chiles

Un postre creativo, vibrante y lleno de contraste. Este Fetuccini de Crepas es la mezcla perfecta entre lo dulce y lo picosito.



Preparación
35 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 taza de mix de frutos rojos
- 1/2 taza de azúcar
- 2 pzas de Chipotles Adobados La Costeña®
- 480 mls de leche
- 60 mls de agua
- 5 pzas de huevo
- 150 g de harina
- 50 g de cocoa
- 5 g de sal
- 50 g de azúcar
- 50 g de mantequilla sin sal fundida
- 1 taza de crema batida
- 1/2 taza de frambuesas
- Hojas de menta al gusto



Preparación

1. Reservar los chiles Chipotles Adobados en Trocitos La Costeña®.
2. En una olla colocar los frutos rojos con el azúcar, dejar cocinar a fuego medio hasta que se deshagan, integrar los Chipotles en Trocitos La Costeña® y mezclar.
3. Licuar todos los ingredientes para la mezcla de crepas.
4. En un sartén caliente dejar caer con un cucharón la mezcla para crepas y expandir por toda la superficie. Voltear una vez este dorada por las orillas. Repetir el proceso con el resto de la mezcla.
5. Colocar el fetuccini de crepas, colocar al centro un rosetón de crema batida.
6. Salsear con la salsa de frutos rojos.
7. Decorar con frambuesas frescas y menta al gusto. Servir.