

PLATO DE FONDO

PANQUEQUES DE POLLO CHOCLO Y SALSA BLANCA



Ingredientes:

- 2 tazas de leche
- 2 huevos
- 1 cucharada de aceite
- 1 pizca de
- 1 1/2 taza de harina
- 50 g de ghee (mantequilla clarificada) o mantequilla
- 1/2 taza de harina
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de sal
- 700 cc de
- 2 pechugas de pollo
- 500 g de choclo cocido
- 150 grs de queso crema
- 2/3 de la salsa blanca
- 1 taza de queso mantecoso
- Queso parmesano rallado

Preparación

- PANQUEQUES. Mezclar en la Juguera 2 tazas de leche +2 huevos +1 cucharada de aceite + 1 pizca de sal, procesar y agregar 1 1/2 taza de harina. Volver a batir, lo mínimo posible, para que la mezcla esté sin grumos.



- Llevar al refrigerador por 30 minutos y luego hacer los panqueques en un sartén antiadherente. Reservar tapados para que no se sequen.
- BECHAMEL EN EL MICROONDAS: poner en un recipiente 50 g de ghee (mantequilla clarificada) o mantequilla si no encuentras + 1/2 taza de harina + 1 cucharadita de ajo en polvo +1 cucharadita de pimienta limón +1 cucharadita de sal, llevar al microondas por 1 1/2 minuto hasta derretir la mantequilla y poder mezclar todo fácilmente.
- Agregar 700 cc de leche y mezclar todo muy bien, llevar al microondas a máxima potencia por 3 minutos. Retirar, mezclar y llevar nuevamente el microondas por 2 minutos más. Retirar y mezclar bien y ya está lista la salsa blanca.
- Para el RELLENO: mezclar 2 pechugas de pollo cocidas y desmechadas + 500 g de choclo cocido + 150 gr de queso crema + 2/3 de la salsa blanca reservada y rellenar generosamente los panqueques. Ponerlos en una fuente.
- Al 1/3 de la salsa que habías reservado, agregar 1 taza de leche bien caliente + 1 taza de queso mantecoso y queso parmesano rallado, mezclar todo para derretir los quesos y verter sobre los panqueques.
- Rallar un poco más de queso parmesano y llevar al horno para gratinar.
- VERSIÓN VEGGY: elimina el pollo y agrega champiñones salteados.

