



Consejo del chef

Emplátalas con un poco de gracia porque bien hechas están deliciosas, pero entran por los ojos. Si optas por añadir más alcohol de la cuenta con fines recreativos, ten cuidado en el flambeado, salvo que tengas un buen seguro.

Raciones para 2

200 gr Harina de trigo

2 Huevos L

25 gr Aceite de oliva o mantequilla

225 gr Leche

Pizca de sal

Mantequilla para untar la sartén

Para la salsa:

150 gr Azúcar

150 gr Mantequilla

200 gr Zumo de naranja colado

Zumo de medio limón

80 gr Cointreau o licor de naranja

Ralladura de naranja

Chorro de cognac para flambear

- 1 Para hacer las crepes de un modo sencillo y rápido, simplemente pondremos todos los ingredientes juntos y mezclaremos con ayuda de un accesorio batidor o de nuestro robot de cocina.
- 2 Engrasamos una sartén o crepera con un poco de mantequilla y cuando esté bien caliente comenzamos a formar las crepes. Añadiremos poca cantidad de masa para extenderla por completo por toda la base de la sartén y que quede bien fina.
- 3 A medida que vayamos haciendo las crepes, las iremos reservando.
- 4 Para la salsa de las crepes Suzette comenzamos poniendo el azúcar en una sartén a fuego suave y sin removerlo para que se funda y se haga caramelo dorado. Una vez tengamos el caramelo de un tono dorado y fundido añadimos la mantequilla con cuidado y removemos sin parar. Con la mantequilla ya incorporada añadimos el zumo de limón y removemos.
- 5 Añadimos por último el resto de ingredientes: el zumo y la ralladura de naranja y el Cointreau.
- 6 Mantenemos la salsa Suzette a fuego medio durante unos 5 minutos hasta que veamos que todo está ligado y que la salsa ha engordado un poquito.
- 7 Es el momento de bañar nuestras crepes en la salsa. Cogemos una crepe y la bañamos por las dos caras en la salsa. La sacamos a un plato, la doblamos en cuatro dejándola con forma de triángulo y repetimos la operación con todas las crepes.
- 8 Cuando tengamos todas las crepes bañadas en salsa y dobladas, las volveremos a meter en la sartén con el resto de la salsa y flambearemos con el cognac.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/crepes-suzette/>

COOKING
LOVERS 