

CRÊPES HABANEROS

Tessie Vaillant de Yanes

Para 8 personas, esta receta consiste de crêpes rellenos de ropa vieja con una salsa de frijoles negros los cuales nos hacen evocar a la Cuba del ayer...

Ingredientes para la Ropa Vieja

2 libras de carne de falda
2 cebollas
2 ajíes verdes
12 tomatitos
4 dientes de ajo
1 taza de aceite de maíz
¼ cucharadita de pimentón
1 taza de vino seco
2 cucharadas de galleta molida
2 latitas de pimientos morrones
Sal a gusto

Ingredientes para los Crêpes

1 taza de harina
2 huevos
2 yemas
2 cucharadas de aceite de maíz
1 taza de leche
Mantequilla derretida

Ingredientes para Salsa de Frijoles

1 libra de frijoles negros
3 cebollas
3 latas de pimientos morrones
6 hojas de laurel
6 tomates
Sal a gusto

Preparación

Se limpia bien la carne y se corta en pedazos medianos los cuales se ponen a hervir por espacio de 1 ½ horas hasta que se ablande. Separe el caldo y cuando al carne se refresque, se separa en hilachas como de una pulgada de largo.

En una sartén grande se calienta el aceite de maíz , añadiéndole después la cebolla, ajo y ají. Cuando esté en su punto se le añade la carne en hilachas, el vino y los pimientos morrones, el caldo, el pimentón y sal a gusto, y se deja a fuego mediano por espacio de 25 minutos. Para que la salsa cuaje, se añade polvo de galleta, revolviéndolo bien y se deja cocinar por 10 minutos más revolviéndola frecuentemente.

Mientras se cocina la ropa vieja, se prepara los crêpes batiendo los huevos con el aceite de maíz, la mantequilla derretida, la leche y las yemas, añadiendo poco a poco la harina para que quede suave. Dejarla refrescar por lo menos media hora.

Después se vierte la masa por cucharadas en una plancha de aluminio caliente engrasada con aceite de maíz, volteándolas para que se cocinen por ambos lados.

Se rellenan los crepes con la ropa vieja, enrollándolos y luego poniéndolos en una bandeja uno al lado del otro.

La salsa de frijoles se comienza el día anterior cuando se dejan los frijoles sumergidos en suficiente agua que los cubra bien, y a la mañana siguiente se ponen a cocinar solos con 6 hojas de laurel por espacio de 1 ½ a 2 horas hasta que estén bien blandos y cremosos. Se le añade el sofrito de cebollas, aceite de maíz, tomates y pimientos morrones, sal a gusto, y se deja a fuego lento por ½ hora. Se le pone una cucharada de azúcar y se pasa por el procesador de alimentos para que se vuelva un crema.

Ya todo listo, se sirve caliente, la bandeja de los crepes se adorna con zanahorias picadas a la juliana y florecitas de brócoli para darle colorido al plato. La salsa de frijoles negros se sirve al lado en un salsera para que echarla a gusto sobre los crepes.

BUEN PROVECHO!