Ingredientes:
• Para 4 persoas:
• 400 gr. de pechuga de pavo
• 2 cebolas
• 8 tomates secos
• 250 gr. de fariña de millo refinada
• 3 ovos
• ¼ l. de leite
• 200 gr. de nata fresca
• ¼ l. de caldo de ave
• aceite de oliva
• sal
• pementa negra
• 1 cucharada de pementa verde
• perexil (para decorar)

Elaboración:
Pica a cebola e pona a pochar nunha tixola cun chorrito de aceite e un chisco de sal. Cando estea ben dourada, pásaa a un colador para retirar o exceso de graxa.

Para a salsa, pon a reducir os grans de pementa verde, o caldo e a nata fresca. Sazona e

deixa que ferva a lume moderado durante 8-10 minutos.

Para a masa dos crepes, casca os ovos nun vaso batidor. Agrega a fariña, o leite, un chisco de sal e media cucharada de aceite. Bate ata obter unha crema sen grumos.

Quenta un chorrito de aceite nunha tixola. Verte un pouco de crema e esténdea ben. Cociña o crepe polos dous lados e descarta o primeiro. Segue facendo crepes ata terminar a crema (sen agregar máis graxa). Deixa que se douren ben polos dous lados.

Mestura nun cuenco a pechuga de pavo picada, a cebola pochada e os tomates secos picados. Salpimienta. Coloca sobre cada crepe unha cucharada fermosa desta mestura, esténdea só polo centro e pecha o crepe. Fríteos nunha tixola con aceite.

Serve dous crepes por persoa e salsea. Decora cunha hojita de perexil e serve o resto da salsa nunha salsera.