

PANQUEQUES DE PEREJIL RELLENOS CON JUREL UNICO



PORCIONES
4 unidades

DIFICULTAD
Media

PREPARACIÓN

TIEMPO ESTIMADO
1 hora

INGREDIENTES

Para los panqueques:

- 1 $\frac{1}{4}$ tazas de leche
- 1 taza de harina
- 2 huevos
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharadas de mantequilla derretida
- $\frac{1}{2}$ taza de perejil picado
- Sal a gusto

Para el relleno:

- 1 lata de Jurel UNICO en salsa de tomates
- Orégano a gusto
- 1 yogur natural
- 2 cucharadas de miel
- 2 cucharaditas de mostaza
- Jugo de medio limón
- Sal y pimienta a gusto

1. Desmenuzar el jurel con su salsa en un bol. Condimentar con sal, pimienta y orégano y reservar.

2. Mezclar en una procesadora la leche, harina, huevos, mantequilla, perejil y sal. Cocinar los panqueques en un sartén antiadherente con un poco de aceite o mantequilla.

3. Preparar un aderezo con el yogur, miel, mostaza, jugo de limón, sal y pimienta.

4. Untar los panqueques con el aderezo y agregar la mezcla de jurel. Enrollar y servir cubiertos con el aderezo.

