

PANQUEQUES RELLENOS CON JUREL UNICO, CHAMPIÑONES Y TOCINO



PORCIONES

4

DIFICULTAD

Media

PREPARACIÓN

1. Desmenuzar el jurel con su agua en un bol y reservar.
2. Agregar la mantequilla en un sartén y sofreír la cebolla, ajo y tocino. Agregar los champiñones y el jurel desmenuzado con su agua.
3. Cocinar por 3 minutos. Añadir el vino blanco, perejil y pan rallado. Revolver hasta que espese.
4. Rellenar los panqueques y servir de inmediato.

TIEMPO ESTIMADO

1 hora

INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO al natural
- ½ taza de mantequilla
- 1 cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- ¼ taza de tocino picado
- 1 bandeja de champiñones picados
- Perejil picado a gusto
- ½ taza de vino blanco
- 2 cucharadas de pan rallado
- 5 panqueques grandes (ver receta Panqueques de perejil rellenos con Jurel UNICO)
- Sal y pimienta a gusto

