

**Crepas**  
de Harina de Trigo  
Neutrales Saladas o Dulces

# Recetas



[www.farina.com.mx](http://www.farina.com.mx)

Farina hace lo difícil y usted lo sabroso.

**crepas**  
de Harina de Trigo  
Neutrales Saladas o Dulces



## Crepas de Pollo con Poblano

### Crepas de Pollo con Poblano

#### Ingredientes:

- 1 Paquete de **Crepas FARINA**
- 2 chiles Poblanos.
- ½ Pechuga de Pollo cocida y deshebrada.
- Granos de Elote.
- Cuadritos de queso Panela.
- ¼ de crema.

#### Modo de Prepararlas:

- Se asan y pelan los chiles.
- Las **Crepas FARINA** se rellenan con el pollo y se enrollan.
- 1 chile se licua con la crema agregando sal y pimienta al gusto.
- Se vierte la salsa en el plato formando un espejo.
- Se colocan las crepas en plato bañándolas con la salsa
- decorándolas con las rajás, los granos de elote y el queso panela.



**Sirva las crepas Farina calientes. Disfrútelas solita o en compañía de toda su familia.**

Farina hace lo difícil y usted lo sabroso.

**crepas**  
de Harina de Trigo  
Neutrales Saladas o Dulces



## Crepas de Pollo

### Crepas de Pollo

#### Ingredientes:

- 1 Paquete de **Crepas FARINA**
- 1 Pechuga de Pollo cocida y deshebrada.
- 2 Jitomates picados.
- Puré de jitomate.
- Cebolla picada, cilantro picado, sal y crema.

#### Modo de Prepararlas:

- Mezcle todos los ingredientes y sazónelos con un poco de puré de jitomate.
- Rellene las **Crepas FARINA** en el centro y doble los extremos en forma de cono.
- Sazone el puré de tomate con la crema agregándole pimienta y sal al gusto.
- Vierta la salsa en el plato y monte las **Crepas FARINA**
- Decórelas con perejil picado.



**Sirva las crepas Farina calientes. Disfrútelas solita o en compañía de toda su familia.**

Farina hace lo difícil y usted lo sabroso.

**crepas**  
de Harina de Trigo  
Neutrales Saladas o Dulces



## Crepas de Cajeta

### Crepas de de Cajeta

#### Ingredientes:

- 1 Paquete de **Crepas FARINA**
- 2 cucharadas de cajeta disuelta en leche.
- Nuez picada al gusto.
- 3 fresas o frambuesas para decorar.

#### Modo de Prepararlas:

- En un plato mediano se vierte la cajeta en forma de espejo.
- Se colocan las **Crepas FARINA** dobladas en forma de abanico.
- Se bañan con más cajeta.
- Se decora con la nuez picada y las fresas o frambuesas.



Se pueden servir frías o calientes. Disfrútelas solita o en compañía de toda su familia.

Farina hace lo difícil y usted lo sabroso.

**crepas**  
de Harina de Trigo  
Neutrales Saladas o Dulces



## Crepas de Durazno al Rompopo

### Crepas de Durazno al Rompopo



#### Ingredientes:

- 1 Paquete de **Crepas FARINA**
- 1 Lata de duraznos en almibar (picados o en mitades).
- 1 Vaso de rompopo de vainilla.
- 3 ó 6 Cerezas partidas.
- 12 ó 15 Nueces picadas.

#### Modo de Prepararlas:

- Vacíe en la licuadora el vaso con rompopo, los duraznos el almibar y licue.
- Coloque las **Crepas FARINA** en un platón, doblándolas por la mitad.
- Báñelas con la mezcla, vuelva a doblarlas a que queden en triángulo.
- Vuelva a bañar y decórelas con la nuez y las cerezas.

**Se pueden servir frías o calientes. Disfrútelas solita o en compañía de toda su familia.**



**Av. Central No. 28  
Col. Xaltocan  
Deleg. Xochimilco, México D.F.  
C.P. 16090**

**Llámanos  
5603-0193  
5673-3799**