



CREP DE FRITADA ARAGONESA

INGREDIENTES

• PARA LA MASA DE CREP •

- 250 g de leche
- 125 g de harina
- 2 huevos
- Pizca de sal
- Pizca de azúcar
- 50 g de aceite de girasol
- Mantequilla

• PARA LA FRITADA ARAGONESA •

- 2 cebollas
- 1 cabeza de ajos
- 2 pimientos verdes
- 2 patatas grandes
- 1 calabacín grande
- Romero
- Tomillo
- Laurel
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

• ADEMÁS •

- Queso curado
- Pimienta negra

ELABORACIÓN

Comienza friendo las patatas cascadas en abundante aceite caliente hasta que estén doradas. Una vez listas, retíralas y ponlas a un lado. Luego, retira un poco del aceite y agrega el laurel, el tomillo, el romero, los ajos picados, la cebolla y los pimientos, todo cortado en dados. Finalmente, agrega el calabacín picado y sazona con sal y pimienta. Cuando todas las verduras estén cocidas, vuelve a añadir las patatas doradas y reserva.

Mientras tanto, prepara la masa de crepes batiendo la leche, los huevos, el aceite de girasol, la harina, la sal y el azúcar en un bol hasta obtener una mezcla homogénea. En una sartén grande y enmantequillada, cocina las crepes por ambos lados hasta que estén doradas.

Rellena las crepes con la fritada caliente y bien escurrida, y luego ciérralas como si fueran burritos. Sírvelas en un plato con los pliegues hacia abajo y espolvorea queso rallado y perejil picado por encima.



SAMOSAS DE POLLO AL CURRY

INGREDIENTES

1 placa de hojaldre de mantequilla

• **PARA EL RELLENO** •

500 g de picada de pollo

1 cucharada de curry

1 cucharada de tomate concentrado

Sal

Pimienta negra

1 diente de ajo

Jengibre fresco

1 cebolla morada

100 g de guisantes

Aceite para freír

• **ADEMÁS** •

Yogur

Salsa picante

Cilantro fresco

Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Estira la placa de hojaldre y enrollándola, luego córtala en cilindros y aplástalos con los dedos hasta obtener obleas.

Para el relleno, prepara una picada de pollo con ajo picado, curry, tomate concentrado, jengibre rallado, sal y pimienta negra. Mezcla bien y añade guisantes y cebolla picada. Rellena las obleas con esta mezcla de pollo y ciérralas formando triángulos. Fríelas en aceite caliente hasta que estén doradas, luego sácalas y sécalas.

Para la salsa, mezcla yogur, cebolla picada, cilantro picado, aceite de oliva virgen extra, pimienta negra y sal.

Sirve las samosas recién fritas junto con la salsa picante al gusto.