Pastel de crepes y jamón crudo

Fuente: Maru Botana (lasrecetasdemaru.blogspot.com.ar)

Ingredientes:

Para la masa:

500 cc de leche
5 huevos
200 grs de harina
30 grs de manteca
1 pizca de sal

Para la salsa:

200 grs de manteca
1 taza de harina
1 litro de leche
1 cda de tomillo
1 cda de salvia
1 taza de parmesano
1 cda de pimienta negra

Preparación:

En una licuadora poner la harina, un poco de sal, la leche, los huevos y la manteca derretida. Procesar.
Dejar descansar en la heladera.

Pincelar con manteca blanda una sartén pequeña y hacer los crepes.

En una cacerola colocar la manteca blanda y la blanda. Revolver.
Añadir la leche caliente de a poco mientras se sigue revolviendo con el batidor de mano para evitar grumos.
Retirar del fuego.
Añadir el queso rallado y un poco de sal. Revolver.
Maru dijo que se puede agregar un poco de crema para suavizarla.

Tomar una de las crepes. Untarla con un poco de la salsa y colocar encima jamón crudo desgrasado cortado en trozos.
Cubrir con otra crepe y repetir este procedimiento formando una torre de crepes.

Acompañar con una ensalada de hojas verdes humectada con una vinagreta.