



LA RINCONADA DE LORENZO
SECTOR PLAZA SAN FRANCISCO
CALLE LA SALLE N° 3 – 50006 ZARAGOZA
info@larinconadadelorenzo.com
www.larinconadadelorenzo.com
976 555108

Lorenzitos

Para la crêpe

½ litro de leche

3 yemas de huevo

50 gr de harina

Sal

Mantequilla

Para el relleno

1 puerro

1 cebolla

300 gr de pierna
de ternasco
capolada

¼ de nata líquida
para cocinar

2 cucharadas de
harina

Sal, aceite y
pimienta

Para la salsa

4 puerros

1 cebolla

50 gr de azúcar

2 rebanadas de
pan duro

1 botella de vino
garnacha de
Fuendejalón

Para la salsa

Cortamos los puerros y la cebolla en trozos medianos y los rehogamos. Añadimos el vino, dejamos que evapore el alcohol y añadimos el azúcar para compensar la acidez. Dejamos reducir, incorporamos pan dura y cuando este lo pasamos por la batidora y luego por el chino para que se quede fina.

Para los crêpes

Mezclamos la leche, las yemas, la harina, la sal y la mantequilla hasta conseguir una textura adecuada. Con un cazo echamos la mezcla en una



LA RINCONADA DE LORENZO
SECTOR PLAZA SAN FRANCISCO
CALLE LA SALLE N° 3 – 50006 ZARAGOZA
info@larinconadadelorenzo.com
www.larinconadadelorenzo.com
976 555108

sarten antiadherente hasta cubrir el fondo y dejamos que se dore por un lado y el otro, y los reservamos.

Para el relleno

En una sartén sofreímos la cebolla y el puerro cortado muy fino, salpimentamos la carne y la añadimos para que cocine junto al sofrito durante unos minutos. Cuando esté añadimos la harina y damos unas vueltas, añadimos la nata y mezclamos bien. Rellenamos los crepes con esta mezcla y salseamos.