

## Costalitos al albañil

**Porciones:** 4

**Ingredientes:**

1 tza	Harina
1 pza	Huevo
1 ½ tza	Leche
1 cda	Mantequilla, fundida
2 cdas	Perejil, finamente picado
1 manojo	Cebollín

**Para el huevo:**

5 pzas	Huevo, batido
1 tza	Salsa roja, asada
1 tza	Falda de res, en fajitas
½ pza	Cebolla, fileteada
3 cdas	Cilantro, picado
¼ tza	Aceite
c/s	Sal y pimienta

**Procedimiento:**

1. **Para las crepas**, colocar todos los ingredientes en la licuadora. Licuar hasta obtener una preparación homogénea y ligera.
2. En un sartén de teflón y verter un cucharón de masa de crepas, esparcir en el sartén. Cocinar a fuego medio, cuando se separe de las orillas voltear y cocinar del otro lado.
3. **Para el huevo**, en un sartén con aceite caliente colocar huevo, cocinar a fuego medio y mover constantemente. Verter salsa e integrar. Salpimentar y cocinar unos minutos más.
4. Rellenar crepas con huevo, formar costalitos y sujetar con cebollín.
5. **Para las fajitas**, en un sartén con aceite caliente acitronar cebolla, agregar carne previamente salpimentada y mantener a fuego medio hasta cocer. Por último añadir cilantro.
6. **Para el montaje**, servir costalitos, acompañar con frijoles, fajitas de res y un poco más de salsa.