

**Ingredientes**

• 2 huevos

• 500 grs de harina sin polvos

• 750 ml de leche descremada

• 200 grs de espinaca

• 400 grs de pechuga de pollo

• 200 grs de crema baja en grasa

• Pimentón, ajo, sal y aliños a gusto

• Aceite

**Preparación**

1. Para el relleno: cortamos el pollo en cubos regulares, en un sartén previamente calentado con 1 cdta de aceite, agregamos el pollo y los ingredientes para condimentar (pimentón, ajo, cebolla, etc.), salpimentamos y cocinamos por 8 minutos. Incorporamos la crema y dejamos cocinar a fuego bajo por un par de minutos.En un bowl poner los huevos, leche, sal, aceite y polvos de hornear. Batir con batidora eléctrica.
2. Para la masa de panqueques: en la juguera agregamos huevos, harina, leche y espinaca hasta obtener una mezcla homogénea. Incorporar el zapallo italiano y mezclar bien.
3. En un sartén enaceitado, verter ½ cucharon de la mezcla, cocinar hasta que los bordes estén dorados y voltear. Repetir con toda la mezcla.
4. Rellenar los panqueques con el pollo y servir.

