

# Crepes(Filloas) de centolla



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Aurea Peque



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Utilizaremos el Pastel de Centolla y acortaremos considerablemente el tiempo de preparación

## Descripción:

Unas deliciosas filloas para sorprender por su sabor

## Ingredientes para 2 personas :

- 2 huevos
- 125 gr. de harina
- 50 mantequilla o aceite de girasol
- 1 pizca de sal
- 250 leche
- para untar la sartén de mantequilla
- - 1 cebolleta
- 3 Cd de Pastel de Centolla al Alvariño Yatecomeré
- 25 ml de nata
- 1 Cd de - Aceite de oliva Abril Ecológico

## Preparación:

### Paso 1

**Preparación de las crepes:** Fundir la mantequilla en el microondas entre 20-30 segundos. Coloca la leche, la mantequilla y los huevos en una jarra. Añade la harina y la sal. Tritura los ingredientes y pasa la mezcla por un colador para eliminar cualquier grumo que pueda tener. Deja reposar unos 15 minutos. Con un pincel unta el fondo de una sartén antiadherente con una cucharadita de mantequilla y calienta a fuego medio. Vierte un poco de la masa, espárcela bien, y cuando empiece a cuajarse, dale la vuelta. Cocina brevemente y retírala a un plato. Repite la operación hasta terminar toda la masa. Normalmente, la primera crepe se desecha porque absorbe mucha grasa.

### Paso 2

**Preparación del relleno:** En una sartén sofreimos la cebolla cortada en brunoise fina y cuando esté bien pochada le ponemos el pastel de centolla y mezclamos con un tenedor sin deshacerlo mucho y añadimos la nata y dejamos que se integre bien y retiramos. Vamos rellenando las crepes que teníamos reservadas y salseamos con una salsa hecha con un poco de mayonesa y tomate frito.

### **Paso 3**

*Servimos en plato de pizarra y te quedara precioso-Platos y Pizarras-*