Crep de sobrasada de Mallorca con queso de cabra y mermelada de tomate

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina **Recetizador:** bego



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

El truco de esta receta:
La masa de creps que me sobran las congelo y asi siempre tengo listas, se descongelan en unos segundos en el micro.

Descripción:

Se denomina crepe, crepa o crep1 (del francés crêpe, y éste a su vez del latín crispus, 'crespo') a la receta europea de origen bretona (Francia) hecha fundamentalmente de harina de trigo, con la que se elabora una masa en forma de disco. Se sirve habitualmente como base de un plato o postre aplicándole todo tipo de ingredientes dulces o salados. El panqueque es un tipo particular de crepe más grueso.

Ingredientes para 10 personas :

- 4 huevos
- 500ml de leche
- 250g de harina
- aceite de oliva
- sal
- pimienta
- sobrasada
- queso de cabra
- mermelada de tomate
- mantequilla
- Sal Gorda

Preparación:

Paso 1

Para la hacer la masa de los creps utilizamos un bol y ponemos la leche los huevos un poco de sal pimienta un

chorro de aceite, la harina y batimos todo bien asta obtener una fina crema con estas medidas suelen salir de 8 a 15 creps dependiendo del diametro de tu sarten. Calentamos bien una sarten antiadherente que no se pegue nada, untamos un poco de mantequilla y hechamos con un cazo la masa de crep esparciendola bien por toda la sarten, dejamos cocinar unos minutos y damos la vuelta con cuidado de no quemarnos y que no se nos rompa, dejamos cocinar unos minutos y sacamos, asi con todos los creps,

Paso 2

Una vez ya tenemos los creps solo falta rellenarlos asi que le pondremos la sobrasada, el queso de cabra y cerramos el crep, calentamos unos minutos en el horno, montamos el plato con el crep y añadimos la mermelada de tomate que se puede comprar en cualquier supermercado,una pizca de sal gorda y un poquito de lechuga y ya lo tenemos listo.