

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



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

**Creador:** Eva Codina **Recetizador:** Miriam25



**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 así 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.