

Crepes rellenos de espinacas con jamón



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Moskar Mendez



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Para los crepes
- 2 huevos
- 2 cucharadas de harina
- Un vaso de leche
- Una pizca de sal
- Mantequilla o aceite para la sartén
- Para las espinacas,
- Una bolsa de espinacas frescas, de las que ya vienen lavadas, son de 300 gr.
- 50 gr. de queso de untar (yo uso light)
- 50 gr. de taquitos de jamón serrano
- 2 o 3 dientes de ajo

Preparación:

Paso 1

En un bol batimos los huevos añadimos la harina. Batimos con las varillas o un tenedor hasta que no quede ni un grumito de harina. Añadimos la sal y la leche. La sartén tiene que estar en buen estado de antiadherencia. Ponemos a temperatura media, y echamos una cucharadita de mantequilla o aceite, cuando funda echamos la masa con ayuda de un cucharón. Un sólo cucharón da para un crepe. Cuando veamos que el líquido ha cuajado, damos la vuelta con la ayuda de una espátula o incluso de un plato.

Paso 2

Picamos los ajos, incluso con una picadora, para que integren bien con las espinacas. Echamos un poquito de aceite en una sartén, y añadimos los ajos y las espinacas picadas. Parecerá que es mucha cantidad, pero en

cuestión de minutos disminuye muchísimo. Cocinamos hasta que veamos que no suelta más líquido. Y añadimos los taquitos de jamón. Añadimos unas dos cucharadas de queso de untar, y mezclamos bien. Rellenamos cada crep, haciendo rollizos o en forma triangular (como en las fotos). Y para darles el toque final, añadimos un poquito de aceite en la sartén y doramos cada crep por ambos lados, así estará crujiente.