

Creps rellenas de gambas, setas, salmon ahumado y mozzarella



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

Creador: Jessica Galeron **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Una receta sencilla para sorprender a los paladares

Ingredientes para 4 personas :

- 2 Huevos (Crep)
- 250ml de Leche (crep)
- 100gr de Harina (crep)
- 1 cucharada de Mantequilla (crep)
- 150gr de Gambas (relleno)
- 200gr de Setas variadas (relleno)
- 150gr de Salmon ahumado (relleno)
- 200gr de Queso mozzarella (relleno)
- Pimienta molida de Sal Ajo Oregano
- 20 Tomates secos (relleno)

Preparación:

Paso 1

Mezclar todos los ingredientes de la masa se creps y añadir a una saten no muy caliente y extender. Dar la vuelta con una espátula cuando este un poquito dorado. Repetir con los 3 siguientes

Paso 2

En la misma sartén utilizada, para ahorrar en limpieza, añadir un chorrito de aceite y los ajos muy picado y dorar un poco. A continuación añadir las gambas, las setas y saltear, añadir las especias y la sal. Después el salmon ahumado (al que no le guste en crudo, sino no añadirlo) y el queso mozzarella y remover. Retirar del fuego e ir añadiendo en el crep y doblarlo o enrollarlo. Espolvorear especias por encima.