

Crepas rellenas de espinaca



Tiempo de
preparación

40 min.

Porciones

4

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

2 pzas Huevo San Juan

180 gr de harina

400 ml leche

2 gr azúcar

2 gr de sal

10 gr de mantequilla

Relleno

500 gr. Espinaca

150 gr. Cebolla

1 pza Diente de ajo

1 lt salsa de pimientos

Cantidad necesaria: Sal y pimienta negra, aceite.

Preparación

- Batir todos los ingredientes hasta obtener una mezcla ligera.
- Calentar un sartén de teflón y cubrir con mantequilla, cubrir el fondo con la mezcla anterior, cuidando que sea solo una capa muy delgada, una vez que despegue de las orillas, voltear, dejar por unos segundos más; retirar. Repetir este proceso para el resto de las crepas. Reservar.
- Picar las espinacas, el ajo y la cebolla finamente.
- Sofreír en aceite el ajo, la cebolla y por último la espinaca. Sazonar con sal y pimienta.
- Rellenar las crepas con las espinacas, enrollar, colocar sobre un platón extendido.
- Bañar Con la salsa de pimientos caliente y servir.

Nota: Éstas crepas se pueden acompañar con un poco de queso ranchero y panela.