



CREPAS DE ESPINACA RELLENAS DE HONGOS Y JAMÓN SERRANO

Ingredientes:

- 2 $\frac{1}{4}$ tazas de harina de trigo (400 gr)
- 3 huevos
- 3 tazas de leche (750ml)
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- 1 manojo de espinacas, blanqueadas y picadas finamente

Para el relleno:

- 2 cucharadas de aceite
- $\frac{1}{2}$ cebolla, fileteada
- 500 g de champiñones, en julianas
- Sal y pimienta, al gusto
- 300 g de jamón serrano, en juliana

Para la salsa:

- 300 g de queso manchego, en trozos
- 2 $\frac{1}{2}$ tazas de crema (625 ml)
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo

Procedimiento:

1. Para las crepas, licúa la harina de trigo con los huevos, la leche y la sal revuelve las espinacas en la mezcla. En una sartén caliente un poco de mantequilla y vierte un cucharón de la pasta dale forma de crepa, procurando que no queden muy gruesas, y cuécelas por ambos lados. Repite el procedimiento hasta terminar con la pasta y reserva tapando con papel aluminio.
2. Para el relleno, calienta el aceite sofríe la cebolla, agrega los champiñones, salpimenta y deja cocinar por 3 minutos. Rellena las crepas con los champiñones y jamón serrano.
3. Para la salsa, licúa todos los ingredientes, lleva al fuego y deja cocinar hasta que espese ligeramente.
4. Baña las crepas con la salsa y ofrece.

Tiempo de preparación:

45 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

12