



GRATIN DE CREPAS CON ESPINACAS Y SALAMI

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 4 cucharadas de cebolla picada finamente
- 1 diente de ajo
- 3 tazas de espinacas limpias y picadas finamente
- 1 paquete de queso crema
- 10 crepas
- 1 ½ tazas de salsa blanca ó bechamel
- 1 taza de queso mozzarella rallado
- 50 g de rodajas de peperami

Horno Precalentado a 200C

Procedimiento:

Calienta el aceite en una sartén, sofríe la cebolla y el ajo. Agrega las espinacas y déjalas cocinar hasta que se suavicen. Agrega el queso crema y mezcla hasta que se funda el queso.

Con esta mezcla unta las crepas y enrolla para formar los rollitos. Acomoda en un refractario ligeramente engrasado. Repite hasta terminar con los ingredientes. Baña con la salsa blanca. Espolvorea con la mitad del queso rallado, acomoda las láminas de salami y cubre con el resto del queso rallado.

Hornea durante 15 minutos ó hasta que se gratine y dore ligeramente la superficie.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Consejo: En lugar de la salsa blanca ó bechamel, puedes bañar con una lata de crema de champiñones comercial ó de tomate.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4-6