

# Aumoniere (monedero de mendigo)



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: **12**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/aumoniere-monedero-de-mendigo>

## Preparación

Rallar la cáscara del limón y luego obtener su jugo; reservar. Lavar, secar y picar 4 de los 16 puerros; reservar. Aparte, lavar y secar el pimiento. Cepillarlo con aceite; envolverlo con papel aluminio y llevar a asar al horno o parrilla. Dejar que se enfríe durante unos 5-10 minutos hasta que pueda manejarlo sin molestias. Limpiar el pimiento con un cuchillo, la piel saldrá de inmediato. Retirar las semillas y cortarlo en tiras largas. Reserva 1/3 y picar finamente el resto. En un tazón, mezcle el queso azul, queso crema, el pimiento picado, el jugo y la ralladura de limón, la mermelada, sal y pimienta. Añadir 1 cucharada de alcaparras y el aceite de pistacho. Sazone con sal y pimienta. Colocar una crêpe en el espacio de trabajo. Agregar aproximadamente 2 cucharadas de la mezcla y atar la crêpe en una de los puerros reservados. Coloque en un plato de servir. Decorar con las alcaparras y las tiras de pimiento. Terminar con ramitas de tomillo y perejil.

## Ingredientes

- 12 Crepes-Panqueques
- 1 Pimiento naranja
- 1 poco Queso Azul
- 2 paquete/s Queso Crema
- 2 cucharadita/s Mermelada de quintos o naranja
- 1 cucharadita/s Tomillo
- 16 Puerros picados
- 1 cucharada/s Perejil fresco picado
- 2 cucharada/s Alcaparras
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1/8 cucharadita/s Pimienta negra recién molida
- 1 unidad/es Limón
- 1 cucharada/s Aceite de pistacho

## Categorías

Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Francesa, Económico, Vegetales, Exótica, Gourmet, Visitas, Appetizer-Entrada

