

# Crepes de champiñones y tomate



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 2

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/crepes-de-champinones-y-tomate>

## Preparación

Tamizar las harinas y unapizca de sal en una licuadora. Añadir la leche de soja y mezclar para hacer una pasta suave. Calentar un poco de aceite en una sartén antiadherente hasta que esté muy caliente. Vierta aproximadamente 3 cucharadas de la mezcla en la sartén y cocine a fuego medio hasta que las burbujas aparecen en la parte de la superficie del panqueque. Darlo vuelta con una espátula y cocer el lado otro hasta que esté dorado. Repetir con la masa restante, manteniendo los panqueques cocidos calientes sobre la marcha. Obtendrá aproximadamente 8. Para el relleno, calentar el aceite en una sartén. Cocine los champiñones hasta que estén tiernos, agregar los tomates y cocine por un par de minutos de. Vierta la leche de soja y los piñones picados, salpimentar y luego cocinar a fuego lento hasta que se mezclen. Divida los panqueques entre 2 placas, luego vierta encima una cuchara de los tomates y champiñones. Espolvorear con cebollín picado.

## Ingredientes

- Para los crepes: 140 gramo/s Harina leudante
- 1 cucharada/s Harina de soja
- 400 cc. Leche de soja
- 1 poco Aceite vegetal
- Para el relleno: 2 cucharada/s Aceite vegetal
- 250 gramo/s Champiñones
- 250 gramo/s Tomates Cherry cortados a la mitad
- 2 cucharada/s Leche de soja
- 1 puñado/s Piñones
- 1 cantidad mínima Cebollín picado para servir
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Hongos, Vegetales, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Plato Principal

