

Crepes de espárragos y queso brie



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/crepes-de-esparragos-y-queso-brie>

Preparación

Para hacer los crepes, mezclar todos los ingredientes batiendo bien hasta que no haya grumos y dejar reposar en la heladera durante 30 minutos. Luego, en una sartén engrasada con un papel de cocina mojado en aceite o manteca, ir haciendo los crepes de uno en uno hasta acabar la masa. Para preparar el relleno cortar los espárragos en trocitos pequeños y saltearlos en una sartén con un poco de aceite de oliva y sal. Una vez estén calientes y empiecen a dorarse apagar el fuego y reservarlos. Para preparar las crêpes rellenas, poner una crêpe en la sartén y dorarla un poco, dándole la vuelta inmediatamente. En el lado caliente, que ahora queda arriba, poner unas rebanadas de queso brie y espolvorear con unas rodajitas de espárrago verde. Colocar la mayoría del relleno en una mitad de la crêpe para poder doblarla sobre si misma y luego otra vez por la mitad formando el clásico pañuelo. Servir una crêpe encima de otra y llevar a la mesa bien caliente. Disfrute! Fuente: <http://www.directoalpaladar.com/>

Ingredientes

- ✓ Para los crepes: 250 gramo/s Harina
- ✓ 4 Huevos
- ✓ 1 cucharada/s Azúcar
- ✓ 1 cantidad mínima Sal
- ✓ 1/2 litro/s Leche entera
- ✓ 50 gramo/s Manteca
- ✓ Para el relleno: 4 Espárragos verdes
- ✓ 150 gramo/s Queso Brie
- ✓ 1 poco Aceite de oliva
- ✓ 1 poco Sal

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Gourmet, Una cocinera experta, Plato Principal

