

# Crepes de espinacas con ricotta, tomates y albahaca



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/crepes-de-espinacas-con-ricotta-tomates-y-albahaca>

## Preparación

En un procesador de alimentos, poner juntos las espinacas, la leche, los huevos, la manteca y la albahaca hasta que se mezclen. Añadir la harina y 1 cucharadita de sal gruesa, forme un puré hasta que quede suave y deje que la mezcla repose 20 minutos. Después de calentar una sartén para crepes por 20 minutos, vuelva a revolver un poco la mezcla con una cuchara. A continuación, utilice un cuchararón para verter la mezcla en el centro de la bandeja, utilice el fondo de la cuchara para extender cuidadosamente la mezcla en un círculo delgado. Cuando el crepe se seca alrededor de los bordes y se doran, darlo vueltas o cocinar un poquito más. Repita hasta finalizar el preparado. Mientras tanto, en otra sartén a fuego medio, coloque aceite de oliva, agregue los tomates y el ajo, sazone bien con sal y pimienta y rehogar unos 5-6 minutos hasta que el ajo esté fragante y los tomates comiencen a ablandarse. Mezcle el queso ricotta, el parmesano y la albahaca juntos. Para armar los crepes: coloque ricota en la mitad del

## Ingredientes

- 1 taza de hojas de Espinaca
- 1 poco Sal gruesa
- 1 1/2 taza/s Leche
- 3 Huevos
- 3 cucharada/s Manteca derretida
- 1 cucharada Albahaca fresca picada
- 1 taza/s Harina
- 1 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 puñado Tomates Cherry picados
- 3 dientes de Ajo picado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 2 taza/s Ricota
- 1/2 taza/s Queso Parmesano rallado
- 1 poco Albahaca fresca picada

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Vegetariana, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Gourmet, Visitas

crepe, arriba de ella los tomate y dóblelo.  
Ponga un poco de manteca en la sartén y  
caliente a fuego medio-bajo, cocinar los  
crepes en cada lado hasta que el medio se  
caliente. Sirva inmediatamente.

