

Crepes de queso, naranja y nueces



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 8

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/crepes-de-queso-naranja-y-nueces>

Preparación

Preparar la crema de los crepes batiendo 3 huevos en el vaso de una batidora. Añadir la harina, el azúcar, la leche y un poquito de aceite de oliva. Seguir batiendo con la batidora hasta que se quede una crema perfecta. Pelar la naranja, sacar los gajos y reservarlos. Poner a derretir la manteca en una sartén. Con cuidado, añadir un pequeño cucharón de la crema en la sartén y extenderla bien. Dejar que se dore por ambos lados. No se preocupe si a la primera no sale bien. Poner encima de cada uno de los crepes un poco de queso crema y un par de gajos de naranja. Envolverlos con cuidado y freírlos por los dos lados en una sartén con un poquito de aceite. Una vez listos, ponerlos en papel absorbente por debajo y por encima para retirar los restos de aceite sobrante. Servir acompañados de nueces picadas, un poquito de miel y hojas de menta. Fuente: <http://www.recetin.com/>



Ingredientes

- 200 gramo/s Queso Crema
- 1 Naranja
- 10 Nueces
- 150 gramo/s Harina
- 3 Huevos
- 250 cc. Leche
- 1 cucharada/s Miel
- 1 poco Azúcar
- 1 cucharada/s Manteca
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Menta para decorar

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Rápida, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces