

Crepas de Queso

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Masa de crepes

Aceite De Oliva: c/n

Huevos: 2

Sal: 1/2 cdta

Harina: 80 Gramos

Leche: 170 MI

Soufflé de queso

Huevos: 5 Unidades

Harina: 40 Gramos

Mantequilla: 40 Gramos

Queso semicurado rallado: 150 Gramos

Leche: 250 miliitros

Parmesano para gratinar: 50 Gramos

Sal: c/n

Preparación de la Receta

Crepes

- Mezclar la *harina*, sal huevos y leche hasta que no queden grumos
- Hacer en una sartén engrasada con el aceite de oliva
- Reservar

Souflé

- Fundir la *mantequilla*.
- Incorporar la *harina* y cocinar unos segundos.
- Agregar la leche y hacer una bechamel.
- Agregar el queso rallado y batir
- Dejar que entibie.

- Montar las claras
- Montar las yemas y mezclar
- Añadir la mezcla de claras y yemas a la bechamel poco a poco y con movimientos envolventes
- Rellenar los crepes con la mezcla del soufflé sobre una placa de horno con papel.
- Cerrar por la mitad y espolvorear con el queso parmesano por encima
- Hornear a 190 °C por 10 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crepas-de-queso>