# 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 Ml

### 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

- Mezlcar 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 souflé sobre una placa de horno con papel.
- Cerrar por la mitad y espolvorear con el queso parmesano por encima
- Hornear a 190 ºC por 10 minutos.

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