

Crepe salado de camembert, tomate y salvia



Ingredientes

Para el relleno

Confitura de tomate verde: 1 cda.

Queso camembert por cada crepe: 30 g

Hojas de salvia:

Tomate cortado en rodajas: 1 Unidad

Para la base de los crepes

Aceite o mantequilla fundida: 1 Chorrito

Sal: 2,5 g

Harina tamizada: 75 g

Huevos batidos: 3 Unidades

Leche: 250 ML.

Para la ensalada de acompañamiento

Aceite de oliva extra virgen:

Bouquet de ensalada: 1 Unidad

Higo fresco: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Escarola:

Sal y Pimienta: Al gusto

Vinagre de jerez:

Preparación de la Receta

Preparación

- Haremos un **crepe** a la manera tradicional, tamaño grande, cuajándolo por ambas partes
- Rellenamos este *crepe* con el queso, las hojas de salvia, el **tomate** y la confitura de **tomate**, calentamos suavemente en la sartén o en el horno para fundir el queso.

Presentación

- Servir acompañados de la mini ensalada de higos y escarola.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crepe-salado-de-camembert-tomate-y-salvia>