Crepes de Cocochas con Salsa Verde



Ingredientes

Merluza: 12 Unidades

Crepes

Albahaca: c/n
Chile: 1 Unidad
Huevos: 2 Unidades
Mantequilla: c/n
Perejil: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Ciboulette: c/n
Harina: 125 grs
Orégano: c/n
Sal: c/n
LECHE ENTERA: 250 cc

Preparación de la Receta

- Picar las hierbas frescas con aceite de oliva virgen extra hasta que la salsa ligue.
- Reservar.
- En un bol preparar la mezcla para las crepes y empezar a cocinarla en una sartén antihaderente con un poco de *mantequilla*, desechar siempre la primera *crepe*.
- En otra sartén con aceite cocinar la merluza 2 minutos.
- Rellenar las pequeñas crepes con 2-3 merluzas cada una y unas gotas de salsa verde.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crepes-de-cocochas-con-salsa-verde