

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>