elGourmet

Crepes de espinacas

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Para el relleno:

Espinacas: 1 Paquete
Pimienta:
Sal:
Nueces tostadas: 50 g
Queso Ricotta: 300 g

Para la bechamel:

Manteca: 20 g
Leche: 300 Ml.
Nata 35 % materia grasa: 100 g
Trufa negra fresca: 1 Unidad
Harina: 20 g
Queso manchego rallado: Cantidad necesaria

Para la masa:

Huevos: 4 Unidades
Leche: 500 Ml.
Manteca derretida: 100 g
Harina: 250 g

Preparación de la Receta

Para la masa de los crepes mezclamos la harina

- Los huevos, la leche y la *manteca* derretida
- Dejamos reposar durante unos minutos en la heladera.
- Mientras tanto, preparamos el relleno

Para ello

- En un bol, mezclamos las espinacas picadas, el queso y las nueces
- Salpimentamos y reservamos.

Para hacer la bechamel

- Agregamos en un cazo al fuego, la *mantequilla*
- Cuando se funda agregamos la *harina* y cocinamos
- Después agregamos la leche y movemos con ayuda de las varillas hasta que espese.
- Cuando tengamos la bechamel terminada y aún en el fuego, agregamos la *nata*
- Salpimentamos y reservamos.
- Calentamos bien una sartén de crepes o una normal antiadherente
- Ponemos unas gotas de aceite de oliva o *mantequilla* y hacemos las crepes de un lado y del otro.
- Colocamos una *crepe* en la tabla o un plato y en la mitad una cucharada derelleno
- Cerramos y volvemos a doblar formando un triangulo.
- Precalentamos el horno en modo gratinado.
- Hacemos todos los crepes y los ponemos en una bandeja de horno con una cucharada de bechamel en la base para que no se peguen.
- Salseamos con la mezcla de bechamel y *nata*, espolvoreamos con queso y calentamos en el horno hasta que estén ligeramente dorados.
- Emplatamos y espolvoreamos con trufa negra rallada.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crepes-de-espinacas-con-bechamel