elGourmet

Crepes de Espinacas, Falsas Angulas y Gambas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Brandy: 60 miliitros
Mantequilla en pomada: 30 Gramos
Germinados: c/n

Masa de crepes

Aceite de oliva virgen extra: 1 cda
Harina: 100 Gramos
Leche tibia: 250 miliitros
Huevo: 1 unidad
Sal: 1 Pizca

Relleno

Dientes de ajo: 2 Unidades
Gambas: 150 Gramos
Harina: 1 cda
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Espinacas frescas: 300 Gramos
Guindilla: 1 unidad
Leche: 300 miliitros
Sucedáneo de angulas: 200 Gramos

Preparación de la Receta

Crepes

- Batir bien todos los ingredientes.
- En una sartén baja cocinar los crepes a fuego suave y reservar.

Relleno

- En una sartén con aceite *saltear* las **gambas** un par de minutos.

- Añadir unos ajos laminados y la *guindilla* y *saltear* las falsas angulas.
- Sacar de la sartén.
- En la misma sartén, poner un poco más de aceite de oliva e incorporar las espinacas.
- Añadir una cucharada de *harina* y cocinar un minuto.
- Incorporar la leche y *sazonar*.

Armado

- Rellenar los crêpes con dos o tres cucharadas de espinacas a la *crema*.
- Encima poner las falsas angulas y 5 o 6 *gambas* peladas, dependiendo del tamaño.
- Cerrar los crepes formando un triángulo y *dorar* en una sartén con *mantequilla*.
- Incorporar el brandy y los flambear.
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crepes-de-espinacas-falsas-angulas-y-gambas