Crepes de Espinacas por Lola Bernabé



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Crepes de espinacas

Aceite De Oliva: 1 cda
Harina de trigo: 225 Gramos
Puñados de espinaca fresca: 2 Unidades
Huevos: 4 Unidades
Leche: 700 miliitros
Sal: c/n

Relleno

Boniato: 1 unidad
Chile en escamas: 2 cdta
Pavo en lonchas: c/n
Queso feta: 200 Gramos
Nueces: 1 Taza
Canela: c/n
Limon: 1 unidad
Queso Crema: 200 Gramos
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 200 °C.
- Cortar un *boniato* por la mitad, colocar en una bandeja y hornear durante 40 minutos o hasta que la carne esté suave y dorada.
- También podemos hacerlo en el micro dejándolo unos minutos hasta que esté blando.
- Cuando la *batata* esté lista, usar un tenedor para machacar la carne.
- Exprimir el *jugo* de *limón* y la canela extra y mezclar hasta obtener un puré fino.
- Reservar
- Poner todos los ingredientes de los crepes de espinacas en un procesador de alimentos (batidora muy potente) y batir hasta que quede suave.
- Dejar reposar durante 20 minutos en la nevera antes de comenzar a hacerlos.
- Poner un poco de aceite en una sartén antiadherente de 20 cm a fuego medio.
- Una vez caliente (esto es importante o de lo contrario se pegará), batir la masa y poner 90 ml en la sartén.

- Dejar cocinar durante 1-2 minutos.
- Dar la vuelta con cuidado y dejar cocinar por la otra cara otro minuto.
- Transferir a un plato y repetir con el resto de la mezcla.
- Para el relleno se puede usar casi cualquier vegetal en estos rollitos
- Solo hay que tener algo cremoso y pegajoso como base para unirlos.
- Extender el puré de *boniato* en la mitad de cada *crepe* y el queso *crema* en la otra mitad.
- Cortar el queso feta en cubos de 1 cm de grosor y colocarlos en el centro de cada *crepe*.
- Agregar un puñado pequeño de espinacas picadas, unas nueces picadas, espolvorear con hojuelas de *chile* (si se usan).
- Poner encima las lonchas de *pavo*.
- Enrollar las crepes lo más fuerte posible y cortar en rollos de 5 cm o servirlos doblados por la mitad.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crepes-de-espinacas-por-lola-bernabe