elGourmet

Crepes de Lubina

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Huevos: 2 Unidades
Leche: 240 Ml
Harina: 110 grs
Sal: c/n

Relleno

Puerro: 1 Unidad
Aceite de girasol: c/n
Rúcula: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Vinagre de jerez: c/n
Huevo: 1 Unidad
Lubina: 2 Filetes
Sal en escamas: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Batir todos los ingredientes de las crepes y dejar que la masa repose unos minutos.
- Preparar una *mayonesa* a la manera tradicional con el *huevo*, el aceite de oliva y el aceite de girasol a partes iguales.
- Bajar la batidora de mano hasta el fondo y poner en marcha sin separar las aspas del fondo hasta que empiece a emulsionar
- En ese momento, empezar a subir y bajar la batidora
- Añadir sal y gotas de *vinagre*.
- Hacer las crepes a la *plancha* en una sartén antiadherente con unas gotas de aceite y reservar.
- Preparar la **lubina** a la *plancha* y *dorar* un *puerro* en juliana en otra sartén con un poquito de aceite.
- Rellenar las crepes con un poco de nuestra *mayonesa* casera, un montoncito de *rúcula*, un poco de *puerro* y el pescado desmenuzado.
- Terminar con un poco más de *mayonesa* y cerrar la *crepe*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crepes-de-lubina-al-champan