

# Creppes de Ricota y Espinaca

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Creppes

**Huevos:** 4 Unidades

**Leche:** 500 c.c.

**Harina:** 250 Gramos

**Manteca:** 3 cdas

### Relleno

**Albahaca:** 1/4 Atado

**Espinacas:** 1 Atado

**Queso rallado:** 50 Gramos

**Ricota:** 500 Gramos

**Dientes de ajo:** 1 unidad

**Nueces:** 50 Gramos

**Queso muzzarella:** 50 Gramos

**Sal y Pimienta:** c/n

### Salsa

**Albahaca:** c/n

**Queso rallado:** c/n

**Sal y Pimienta:** c/n

**Crema de leche:** c/n

**Salsa de tomate:** c/n

**Tomillo:** c/n

## Preparación de la Receta

### Creppes

- En un bowl mezclar *harina*, huevos, la mitad de la leche y una vez sin grumos la mezcla añadir el resto de la leche, *manteca* derretida y mezclar hasta integrar.
- Dejar descansar en heladera una noche.

- En sartén antiadherente con una pincelada de *manteca* derretida agregar un poco de la mezcla reservada y hacer creppes finos sin *dorar* de ambos lados.

## Relleno

- En sartén con *manteca* y aceite de oliva *saltear* hojas de **espinaca** con 1 diente de *ajo* , sal, pimienta hasta que se ablanden.
- Picar y mezclar con queso rallado, mozzarella rallada, hojas de *albahaca*, nueces picadas, **ricota**, sal y pimienta.

## Armado

- Colocar una porción de relleno en el centro de cada creppe, agregar queso rallado en el interior y arrollar.
- Cortar cada uno en tres y colocarlos en fuente para horno con cream reducida en la base con el relleno para arriba.
- Terminar con *crema*, salsa de tomates y queso rallado por encima.
- *Gratinar* en horno fuerte por 5 minutos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/creppes-de-ricota-y-espinaca>