Creppes de Ricota y Espinaca



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Creppes

Huevos: 4 Unidades
Harina: 250 Gramos
Leche: 500 c.c.
Manteca: 3 cdas

Relleno

Albahaca: 1/4 Atado
Dientes de ajo: 1 unidad
Espinacas: 1 Atado
Nueces: 50 Gramos
Queso rallado: 50 Gramos
Queso muzzarella: 50 Gramos
Ricota: 500 Gramos
Sal y Pimienta: c/n

Salsa

Albahaca: c/n
Crema de leche: c/n
Queso rallado: c/n
Salsa de tomate: c/n
Sal y Pimienta: 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, muzarella 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