Crepas de Ricota

Tiempo de preparación: 190 Min

Ingredientes

Armado

Crema: c/n

Crepes

Leche: 500 cc
Ciboulette: c/n
Harina: 500 cc
Perejil: c/n
Tomillo: c/n
Huevos: 3 Unidades
Mantequilla: 5 cdas
Sal: c/n

Relleno

Crema de leche: 2 cdas
Nueces pecan: c/n
Queso Crema: 50 Gramos
Ricota: 250 Gramos
Pimienta: c/n
Queso Emmental: 50 Gramos
Sal: c/n

Salsa

Ciboulette: c/n
Tomate: 1 Unidad
Mantequilla: 1 cda
Sal: c/n
Tomillo: c/n
Crema de leche: c/n
Tomates cherry: 6 Unidades
Pimienta: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Crepes

- En un bol, mezclar los huevos, la leche, la *mantequilla* derretida y sal
- Luego, agregar la *harina* poco a poco y a través de un *cernidor*.
- Incorporar *perejil*, *ciboulette* y *tomillo* picado
- Dejar reposar por 120 minutos en frío.
- En una sartén antiadherente con *mantequilla* derretida, cocinar las crepes de ambos lados
- Reservar.

Relleno

- En un bol, mezclar la **ricota**, el queso *crema*, el queso *emmental* rallado fino, la *crema*, sal, pimienta y nueces pecan picadas groseramente.

Salsa

- Sobre una tabla, *pelar* el tomates, retirarle las semillas y cortar en cubos
- Por otro lado, cortar los tomates *cherry* a la mitad
- En una sartén con aceite de oliva y *mantequilla*, *saltear* los cubos de *tomate* y los tomates cherrys en mitades.
- *Condimentar* con sal, pimienta, *ciboulette* picada y *tomillo* fresco
- Cocinar durante 5 minutos.

Armado

- Rellenar las crepes y enrollar
- Colocar en una placa engrasada con *mantequilla*.
- Pincelar cada rollo con *mantequilla* y llevar al horno
- Cocinar a 160 °C hasta que los crepes y el relleno se calienten bien.
- Retirar y servir en una fuente
- Regar apenas con *crema* caliente y terminar disponiendo el salteado de tomates por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/creppes-de-ricotta