# Lista de ingredientes para la receta Creps y canelones

## Masa de crepes

- Manteca 50 g
- Huevos 2 Unidades
- Harina 0000 125 grs.
- Leche 250 g
- Sal 3 g

## Receta 1: Crepes de espinaca con salsa de champiñones (Relleno)

- Queso Gruyere 50 g
- Cebolla 1 Unidad
- Echalotte 50 g
- Queso Crema 100 grs.
- Aceite De Oliva 20 cc
- Espinacas 300 g
- Sal y pimienta negra A gusto

## Receta 2: Canelones Legout con salsa de endibias y cerveza (Relleno)

- Manteca 20 g
- Roast Beef 500 g
- Morrón colorado 1/2 Unidad
- Crema de leche 200 grs.
- Ajo 2 Dientes
- Sal y Pimienta A gusto
- Champiñones 250 g
- Aceite De Maíz 30 cc
- Ciboulette 10 g
- Perejil 10 g
- Cebolla 500 g
- Paprika 10 g

## Receta 3: Creps de espinacas y champignon con salsa Mornay

- Queso Blanco 100 g
- Queso Gruyere 50 g
- Crema de leche 100 cc
- Ciboulette picado 1 cda.
- Perejil picado 1 cda.
- Espinaca 300 g
- Sal y pimienta blanca A gusto
- Cebolla 100 g

- Aceite De Oliva 20 cc

## Relleno de champignon

- Manteca 40 g
- Perejil plano 3 cdas.
- Perejil plano cdas.
- Harina 0000 30 grs.
- Champiñones 300 g
- Crema de leche 300 cc
- Echalotte 40 g
- Caldo corto 350 cc

## Salsa Bechamel

- Manteca 70 g
- Leche 1 L
- Cebolla 1 Unidad
- Nuez Moscada 5 g
- Harina 70 grs.
- Laurel 2 Hojas
- Sal y Pimienta A gusto
- Tomillo 5 g

## Salsa de champiñones

- Manteca 50 g
- Vino Blanco 50 cc
- Crema de leche 500 grs.
- Champiñones 500 g
- Cebolla 500 g
- Sal y pimienta negra A gusto
- Echalottes 50 g

## Salsa de endibias

- Crema de leche 1 L
- Manteca 40 g
- Endibias 4 Unidades
- Queso Parmesano Rallado 100 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Champiñones 100 g
- Cerveza Rubia 150 cc
- Echalottes 4 Unidades

## Salsa mornay

- Queso Gruyere 150 g
- Nuez Moscada 5 g
- Yemas de huevo 2 Unidades

- Sal y Pimienta A gusto
- Crema de leche 200 cc