Platos vegetarianos

Crepes de aceite de pipas de calabaza gratinados

Primer plato
Tipo de receta

30 Minutos
Preparación
30 Minutos

Media
Dificultad

Ingredientes para 4 personas

Para los crepes:
½ l de leche
2 huevos
2 cucharadas de aceite de pipas de calabaza IGP
200 gr de harina
½ cucharita de sal
16 lonchas de queso
aceite para freír

Para la salsa:
300 gr de calabaza
100 gr de nata
1/16 l de leche
nuez moscada
sal
pimienta

Preparación

Mezclar la leche, los huevos, el aceite de pipas de calabaza, la sal y la harina y dejarlo reposar un poco. Entretanto precalentar el horno a 180°, poner agua a hervir y preparar la calabaza para la salsa. Para ello cortar la calabaza en dados pequeños y cocerla hasta que esté “al dente” y asustarla con agua fría.

Calentar un poco de aceite en una sartén y hacer 8 crepes. Freír cada crepe por ambos lados. Ponerle a cada una la loncha de queso, enrollarlas y ponerlas en una fuente para gratinar. Escurrir muy bien la calabaza y hacer con ella un puré al que se pondrá nata, leche y las especias. Esta salsa echársela por encima a las crepes y hornear aproximadamente 30 minutos.

Sugerencia: a este plato le va muy bien una ensalada de lechuga con aceite de pipas de calabaza

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch