

Crepes de aceite de calabaza estirio rellenos con puerros



Primer plato
Tipo de plato



30 Minutos
Preparación



Media
Dificultad



Ingredientes para 4 personas

½ l de leche
3 huevos
200 gr de harina
Sal y pimienta
Aceite para hacer las crepes

relleno de puerros
120 gr de puerro picado muy fino
40 gr de pipas de calabaza tostadas
1 cucharada de aceite de pipas de calabaza para saltearlos
120 gr de requesón, cuajada (Quark)
un diente de ajo
sal
pimienta

Preparación

Poner en un bol la leche y la harina y batir, añadir los huevos y salpimentar y batir muy bien.

Para el relleno primero saltear los puerros con un poco de aceite de pipas de calabaza y dejarlo enfriar. El resto de los ingredientes se ponen en un bol, se mezclan bien y se le añade el puerro ya frío.

Freír las crepes en una sartén por ambas caras y extenderle un poco de relleno a cada uno y luego enrollarlo. Estos rollitos se cortan en rebanadas y se ponen en un plato adornados con un poco de aceite de pipas de calabaza y de puerro fresco

Fuente de la receta: Kochen & Küche,
www.kochenundkueche.com / Foto: Mani Hausler