

**Libreta:** Pastas  
**Creado:** 25/03/2018 19:35  
**URLOrigen:** [http://www.tranbel.com/crep%  
c3%a9s-rellenos-a-los-tres-quesos.html](http://www.tranbel.com/crep%c3%a9s-rellenos-a-los-tres-quesos.html)

---

## Crepés rellenos a los tres quesos

### INGREDIENTES

100 gr. de harina  
1 huevo  
1 yema  
1/4 litro de leche  
4 cucharadas soperas de mantequilla o margarina  
1 cucharada de azúcar  
Una pizca de sal  
Aceite de oliva para freír las crepés  
Mezcla de tres clases de quesos al gusto

### PREPARACIÓN

Tostar los piñones en una sartén anti-adherente (no se debe echar aceite). Reservar.

Mezclar la harina, 1 huevo y 1 yema, la leche, 4 cucharadas soperas de mantequilla derretidas, el azúcar y una pizca de sal.

Prepare las crepés echando un chorrito de aceite en una sartén anti-adherente pequeña y cuando esté muy caliente y bien repartido por todo el fondo de la sartén escurra lo sobrante. Eche un poco de masa en la sartén y deje que se cueza moviendo la sartén por el mango.

### **El relleno:**

Poner un poco de masa en la sartén y añadir una mezcla de tres clases de queso, todos o bien rallados o cortados en trocitos diminutos. Darle la vuelta para que se deshaga y dore el queso.

Poner sobre un plato con el queso hacia arriba. Enrollar y mantener caliente hasta que todos los crepés estén fritos.