

Libreta: Entrantes y tapas

Creado: 24/03/2018 9:32

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/crep%a9s-rellenos-de-bac%b3n%2c-champi%b1ones-y-queso.html>

Crepés rellenos de bacón, champiñones y queso

INGREDIENTES

- 250 gramos de harina
- 3 huevos
- 1/2 litro de leche
- una pizca de sal

Para el relleno

- bacón en tiras
- 1 lata pequeña de champiñones cortados en láminas
- queso rallado tipo gouda

PREPARACIÓN

En una cazuela ponemos a cocer 1 litro de agua con dos cucharadas de aceite y 1/2 cucharada de sal. Cuando empiece a hervir, echar los canelones de uno en uno y dejar cocer durante el tiempo que ponga en el paquete. Cuando la pasta este cocida, sacarla e introducirla en un recipiente con agua fría. Sacar los canelones del agua, y dejarlos escurrir encima de un paño limpio.

En una sartén saltea la carne picada y sazona removiendo. A continuación añade la salsa de tomate y deja templar.

Salsa bechamel:

Mezclar con la batidora la harina, el huevo y la yema, la leche y una pizca de sal.

Dicen que la masa debería reposar una media hora en la nevera, pero también funciona si uno no se atiene a esa norma.

Eche unas gotas de aceite de oliva en un paño de cocina y frote la sartén anti adherente entre crepé y crepé.

Poner un poco de masa en la sartén, extender sobre ella un poco de bacón, champiñones y queso.

Freír por ambos lados y enrollar.

Truco

Si le gustan los crepés un poco más gorditos, no los fría con el fuego muy fuerte porque se le quemaría la parte de abajo antes de darle la vuelta.