

Crepes de colores

Ingredientes para 4 personas

Para la masa:

- 3 huevos
- 125g de harina de trigo
- 300 ml de leche
- 75 g de espinacas
- 40g de tomate frito
- 50g de mantequilla
- Una pizca de sal

Para el relleno:

- 75g de espinacas
- 200g de tomate pera
- 300g de queso rallado
- 150g de pavo en lonchas



Preparación:

- 1º. Lava y seca las espinacas. Casca los huevos en un bol y bátelos con la leche y la harina, una pizca de sal y 15 g de mantequilla, hasta que no queden grumos. Divide esta preparación en dos partes.
- 2º. Mezcla una parte con la salsa de tomate. Tritura la otra con las espinacas, con la batidora o un procesador. Deja reposar ambas masas 20 min en la nevera.
- 3º. Unta con mantequilla una sartén de 20 cm y caliéntala. Vierte un cacillo de la masa de tomate de modo que cubra la base de la sartén haciendo una capa fina. Cuando se cuaje, dale la vuelta y deja cuajar por la otra cara; retira y reserva la crepe. Repite el proceso hasta terminar con ambas masas
- 4º. Lava y seca las espinacas y los tomatitos y parte estos en cubitos. Extiende las crepes (de tomate y de espinacas) sobre la encimera y reparte sobre ellas el relleno: las lonchas de pavo, el tomate picado, el queso rallado y las espinacas.
- 5º. Enrolla las crepes con cuidado de que no se salga nada, apretando con los dedos en cada vuelta. Corta los rollitos en cilindros de 3 cm y sirve enseguida.

¡Fácil, sano y de temporada!