

CREPES DE ACHICORIA

Ingredientes

- 12 crepes pequeñas
- 800 g de achicoria
- 200 gr de queso fresco
- 5 cdas de requesón
- 1 huevo
- 100 gr de mantequilla
- Una pizca de canela
- Sal
- Pimienta negra molida

Preparación

1º. Limpiaremos las hojas de achicoria, las partiremos por la mitad, las lavaremos y escaldaremos en agua salada hirviendo. Las escurriremos y secaremos, con mucho cuidado, con un paño.

2º. Cortaremos las hojas en tiras finas, dorándolas, durante 3 minutos, en una sartén con 30 gr. de mantequilla. Las retiraremos del fuego, dejándolas enfriar.

3º. Pondremos la achicoria en una cazuela, agregando el queso fresco, el requesón y el huevo, sazonándolo con sal, pimienta y 1 pizca de canela. Lo trabajaremos bien con una cuchara de madera, hasta conseguir una masa homogénea.

4º. Distribuiremos 1 cucharada de la mezcla anterior, en el centro de cada crêpe y la doblaremos en cuatro.

5º. Engrasaremos con mantequilla una bandeja de horno, colocando las crêpes, con cuidado, una junto a otra, rociándolas con el resto de la mantequilla fundida, introduciéndolas en el horno precalentado a 180° C. durante 10 minutos o hasta que estén ligeramente gratinadas. Servir de inmediato.

[FUENTE:WWW.COOKMONKEYS.COM](http://WWW.COOKMONKEYS.COM)