



CREPES DE REMOLACHA, CHAMPIÑONES Y QUESO

Ingredientes

- 1 huevo
- 50 gr de remolacha cocida
- ½ cebolla
- 200 gr de champiñón
- 80 gr de harina de trigo
- 150 ml de leche
- 1 pizca de sal
- 2 cdas de aceite de oliva
- 1 puñado de queso rallado

Preparación

1º. Lava los champiñones y córtalos en láminas. También corta la cebolla en tiras.

2º. En una sartén con un poco de aceite de oliva, sofríe la cebolla a fuego medio durante un par de minutos. Añade a la sartén los champiñones y un poco de sal. Saltéalos junto con la cebolla durante 5-7 minutos, hasta que los champiñones están dorados y blanditos.

3º. En tu batidora o procesador de alimentos vierte la remolacha, el huevo, la leche, la harina y la sal, y tritura todos los ingredientes.

4º. En una sartén antiadherente echa unas gotitas de aceite y espárcelas por toda la sartén. Extiende un poco de la mezcla que acabas de preparar, mueve la sartén para que te quede toda la sartén bien cubierta de la masa, y cocina a fuego medio 1-2 minutos (hasta que veas que salen burbujitas). Dale la vuelta con cuidado.

5º. Extiende un poco de la cebolla y los champiñones que tienes cocinados, un poco de queso, y deja que se funda el queso y, poco a poco, ve cerrando el crepe. Repite la operación tantas veces como crepes te salgan.

WWW.EKILU.COM/ES