



## CREPES DE ESPINACAS

### Ingredientes

- 4 claras de huevo
- 150 gr de espinacas frescas
- Pimienta negra molida
- Sal

### SUGERENCIAS DE RELLENO

- Queso rallado de cabra con pechuga de pavo
- Queso vegano y nueces
- Queso blanco cremoso con jamón cocido

### Preparación

1. Separamos las yemas de las claras. Guardamos las yemas para otras preparaciones y ponemos las claras en el vaso de la batidora. Añadimos las espinacas limpias y secas y trituramos. Incorporamos un toque de pimienta y ajusta de sal. Trituramos de nuevo.
2. Calentamos una sartén antiadherente con unas gotas de aceite de oliva. Vertemos un cazo de masa prurando que se extienda bien por el fondo de sartén. Esperamos a que cuaje, tardará 2-3 minutos. Damos la vuelta con cuidado para que no se rompa y dejamos que cuaje otro par de minutos.
3. Sacamos el crepe a un plato, rellenamos con los ingredientes elegidos y cerramos el crepe enrollándolo. Podemos acompañarlo de una ensalada de tomatitos cherry .
4. Servimos inmediatamente para que no se enfríe.

[FUENTE: HTTPS://DIETBOX.ES/](https://dietbox.es/)

[WWW.VALLEYVEGA.ORG](http://WWW.VALLEYVEGA.ORG)

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA