



## CREPAS DE ESPINACA RELLENAS DE HONGOS Y JAMÓN SERRANO

### 6 Porciones

#### Crepas:

- 2 ¼ tazas de harina de trigo
- 3 huevos
- 3 tazas de leche (750ml)
- ½ cucharadita de sal
- 1 manojo de espinacas, blanqueadas y picadas finamente

#### Relleno:

- 2 cucharadas de aceite
- ½ cebolla, fileteada
- 500 g de champiñones, en julianas
- Sal y pimienta, al gusto
- 300 g de jamón serrano, en juliana

#### Salsa:

- 300 g de queso manchego, en trozos
- 2 ½ tazas de crema
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo

#### Método de Preparación:

1. Para las crepas, licúa la harina de trigo con los huevos, la leche y la sal; revuelve las espinacas en la mezcla. En una sartén caliente un poco de mantequilla y vierte un cucharón de la pasta; dale forma de crepa, procurando que no queden muy gruesas, y cuécelas por ambos lados. Repite el procedimiento hasta terminar con la pasta y reserva tapando con papel aluminio.
2. Para el relleno, calienta el aceite sofríe la cebolla, agrega los champiñones, salpimienta y deja cocinar por 3 minutos. Rellena las crepas con los champiñones y jamón serrano.
3. Para la salsa, licúa todos los ingredientes, lleva al fuego y deja cocinar hasta que espese ligeramente.
4. Baña las crepas con la salsa y ofrece.

Tiempo de Preparación: 45 min.

Grado de Dificultad: \*\*

Muy Fácil: \*

Fácil: \*\*

Medio: \*\*\*

Difícil: \*\*\*\*  
Muy Difícil: \*\*\*\*\*