

Receta de Rollitos de Crepés con Salmón y Queso

27 Sep 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de unos ricos y vistosos **Rollitos de Crepés con Salmón y Queso** que hará las delicias de vuestros familiares o amigos, os quedará un plato muy rico como entrante o como aperitivo, seguro que os gustarán estos rollitos.

Ingredientes

- **Para el crepé:**
- Huevo (uno)
- Leche (50ml)
- Maicena (30grs)
- Sal
- Perejil picado (una cucharadita)
- **Para el Relleno:**
- Queso Philadelphia (75grs)
- Salmón ahumado

Modo de Preparación

1. Poner todos los ingredientes del crepé en el vaso de la batidora y mezclarlos bien
2. En una sartén al fuego poner unas gotas de aceite de oliva y engrasarla bien, cuando esté bien caliente echar la masa del crepé repartiéndola por toda la superficie
3. Cuando esté bien cuajado, unos dos minutos por cada lado, despegar los bordes y darle la vuelta, sacar y colocar encima de un papel de aluminio con la cara más bonita hacia abajo
4. Repartir el queso de untar con una espátula por todo el crepé y después colocar el salmón encima
5. Enrollar el crepé de forma que quede bien apretado y envolverlo con el papel de aluminio y guardar en el frigorífico hasta la hora de consumirlo, mejor de un día para otro
6. Cortarlo en rodajas un poco gruesas y ponerlo en una fuente o encima de unas tostadas como mejor prefiráis
7. Podéis servirlo para acompañar a alguna ensalada o simplemente solos y....buen provecho!!!