

Receta de Crepés De Jamón Y Queso Gratinados

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta que seguro os gustará pues es muy socorrida para vuestras meriendas o cenas ligeras.

Ingredientes

- Harina (un vaso)
- Leche entera (un vaso)
- Huevos (dos)
- Mantequilla (una cucharada grande)
- Sal
- Jamón de york en lonchas
- Queso gouda en lonchas
- Queso rallado

Modo de Preparación

1. En un bol preparar la masa de los crepés, mezclando la harina, los huevos, la leche, la mantequilla medio derretida y un poco de sal
 2. Mezclar bien todo con la batidora procurando que no queden grumos
 3. Guardar la mezcla unas horas en el frigorífico para que repose
 4. Untar una sartén con mantequilla y poner al fuego, poner un poco de la masa y dejar que se dore un poco, darle la vuelta y sacar a una fuente y así sucesivamente hasta terminar la masa
 5. Poner encima de cada crepé una loncha de jamón york y otra de queso y enrollarlos
 6. Colocar en la bandeja del horno, espolvorear queso rallado y gratinar un rato hasta que se doren
 7. Podéis espolvorear un poco de perejil por encima si os gusta y... buen provecho!!!
-