



CREPES DE CARNE

RELLENO:

- 1/2kg de [carne magra de ternera picada](#)
- 1 ó 2 Ajos
- 1 Cebolla dulce
- 1Pimiento verde
- 1Pimiento piquillo
- Aceite de oliva
- Laurel
- Perejil
- Sal
- Brotes de ajo

Caldito: batir en un vaso mientras se hacen las verduras:

- 100ml. Caldo de carne,
- 100ml.nata líquida o leche especial cremas,
- chorrito de txakoli

En una sartén verter un poco de aceite y dorar un ajo picadito. Añadir la carne y dorar. Sacar y reservar.

En esa misma sartén echar un chorrito de aceite y dorar otro ajo pequeño picado, incorporar la cebolla picada en trozos pequeños, el laurel, el perejil y la sal.

Dejar que se ablande la cebolla a fuego lento. Añadir los pimientos troceados y dejar que se haga todo junto.

Cuando esté casi hecho, incorporamos la carne, el caldito y terminamos de cocinarlos juntos para que se mezclen bien los sabores. Lo dejamos reposar hasta que queramos rellenar los crepes.

CREPES:

- 150 gramos de harina
- 250 ml de leche entera
- 15 ml de aceite de oliva virgen extra
- Tres huevos
- Una pizca de sal
- Mantequilla o margarina

Batir con varillas los huevos, leche y la pizca de sal. Una vez bien batido añadir poco a poco la harina a modo de lluvia para evitar los grumos. Se deja reposar más de una hora en el frigorífico para que espese. Por último, en una sartén antiadherente se echa una cucharadita de mantequilla. Una vez derretida verter una cucharada de la masa de crepe, extenderla bien y cuando esté doradita darle la vuelta para que se dore por la otra cara. Se saca y se rellena.

- Estos deliciosos crepes de carne se pueden presentar solos con unos brotes de ajo o besamel de hongos. Si se acompañan de unas espinacas rehogadas es un insuperable plato único.
- La masa se puede hacer la cantidad que se desee y reservar convenientemente para usar en más de una ocasión.