El Chefxu



PLATOS PRINCIPALES

CRAPS

6 raciones 567 kcal

Ingredientes

MASA

- **1** vaso de leche
- **1 cucharada** de sal
- **1 cucharada** de azúcar
- **2** huevos
- **2** vasos de harina
- Aceite

RELLENO

- **1** cebolla
- **1 diente** de ajo
- Carne picada
- Orégano
- Un chorrito pequeño de tomate concentrado
- Queso para fundir

SALSA

- Mayonesa
- **2 cucharadas** de mostaza de Dijon
- Perejil seco
- Pimienta negra recién molida, al gusto

Elaboración

MASA

1. Añadir un vaso de leche, una cucharada de sal, una cucharada de azúcar y dos huevos y triturar
2. Añadir la harina justo antes de triturar
3. Por cada vaso de leche, dos vasos de harina, y triturar de nuevo
4. Verter toda la mezcla en un vaso
5. Echar un poco de aceite en la sartén y hacer el primer crepe
6. Retirar cuando se separe solo de la sartén y reservar en un plato

RELLENO

7. Cortar o rallar una cebolla
8. Rallar un diente de ajo
9. Añadir la carne picada directamente en el mismo bol
10. Juntar todo y meterlo en la sartén
11. Añadir orégano y un chorrito pequeño de tomate concentrado
12. Cocinar sin terminar del todo y reservar en un plato

MONTAJE

13. Rellenar los crepes por la cara que apenas se ha hecho con una buena base de queso para fundir y una buena cucharada de la carne
14. Plegar y cerrar en forma de triángulo
15. Sujetar las solapas con un palillo de madera
16. Freír en abundante aceite
17. Retirar del fuego cuando estén bien dorados y quitar el exceso de aceite

SALSA

18. Preparar una salsa con mayonesa, dos cucharadas de mostaza de Dijon, perejil seco y pimienta negra recién molida

POR RACIÓN	26 g Proteínas	32 g Grasas	42 g Hidratos	2,2 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de El Chefxu
cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu