Evita Me



PLATOS PRINCIPALES

Crepes de tomate con jamón y queso

2 raciones · 642 kcal

Ingredientes

- **5 cucharadas** de tomate frito
- **1 taza** de leche (hasta completar la taza)
- **1 taza** de harina
- **1 pizca** de sal
- Queso
- Jamón

POR RACIÓN

Proteínas	39 g
Grasas	28 g
Hidratos	59 g
Fibra	2,3 g

Elaboración

1. Batir el tomate frito, la leche, la harina y la sal muy bien hasta obtener la masa
2. Hacer las crepes como de costumbre
3. Al dar la vuelta a la segunda crepe, agregar el queso y el jamón
4. Apagar el fuego
5. Tapar para que el queso se derrita un poco
6. Para la primera crepe, hacer un corazón en el centro, doblarla por la mitad y colocarla encima de la crepe que tiene los ingredientes

RECOMENDACIONES

Es muy delicioso y se puede rellenar con lo que quieras. Aunque con jamón York, el queso queda delicioso.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Evita Me
cooknest.app/@eviiitaame · Instagram @eviiitaame