Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Crepe de espinacas, salmón y queso

10min · 1 ración · 305 kcal

Ingredientes

CREPE

- 1 huevo
- Un buen puñado de hojas de espinacas frescas
- Sal y pimienta molida
- Aceite de oliva virgen extra

RELLENO

- Salmón ahumado
- Queso mascarpone de @spigagourmet_es

POR RACIÓN

Proteínas	18 g
Grasas	25 g
Hidratos	2,7 g
Fibra	0,7 g

Elaboración

CREPE

1. Batir en una batidora las hojas de espinacas, el huevo y un poco de sal y pimienta molida
2. Verter la mezcla en una sartén con un poco de aceite
3. Dejar que se haga un par de minutos a fuego medio, despegando los bordes
4. Dar la vuelta con cuidado y cocinar un minuto más por el otro lado

RELLENO

5. Rellenar el crepe con queso mascarpone y salmón ahumado

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta