

# Recetario

## CREPPE DE VERDURAS Y TERNERA

### INGREDIENTES:

Para el relleno:

1/2 cebolla

1/2 pimiento rojo

1/2 pimiento verde

2 filetes de ternera

1/2 calabacín

Tomate frito

Para el creppe:

150gr de harina

2 huevos

250ml de leche

Mantequilla

Aceite

Sal

Queso para gratinar



### PASO A PASO:

Cortamos las verduras en trozos.

Los filetes los cortamos en tiras pequeñas.

En una sartén con aceite de oliva pochamos la cebolla. Cuando esté un poco hecha, ponemos los pimientos, el calabacín y una pizca de sal. Una vez que esté un poco rehogado, añadimos la carne y removemos bien. Lo dejamos hacer a fuego lento unos 15 minutos y luego incorporamos una cucharada de tomate frito.

Para hacer el creppe:

En el vaso de la batidora ponemos la harina, los huevos, la leche y un poco de sal.

Batimos bien y dejamos reposar unos 10 minutos.

A continuación, en una sartén untamos el fondo de mantequilla, echamos un cazo de la mezcla estirándola bien, una vez que veamos el borde hecho le damos la vuelta con cuidado.

Tenemos que untar de mantequilla la sartén cada vez que hacemos un creppe.

Cogemos el creppe, lo rellenamos con un poco del relleno que hicimos antes y lo enrollamos.

Los vamos colocando en una bandeja para meter al horno.

Le ponemos por encima un poco de tomate frito y queso para gratinar y lo metemos al horno

210 grados 10 minutos.

Presentación:

Colocamos en un plato con cuidado y acompañamos con patata panadera.

