



CREPES GRATINADOS DE SALCHICHÓN Y PUERRO

Apuesta por los crepes salados. Aprovecha este regalo de la gastronomía francesa y disfrútalo incorporándole uno de los mejores ingredientes de nuestra tierra: el Salchichón Noel.

INGREDIENTES PARA 3-4 RACIONES:

- 100 gr de Salchichón Noel
- 100 gr de queso enmental
- Una pizca de tomillo
- 1 puerro
- 1 cucharada colmada de harina
- 300 gr de leche

Para los crepes:

- 80 gr de harina integral
- 150 gr de leche
- 3 huevos
- 150 gr de cerveza
- Aceite de oliva

PASO A PASO:

1 En un cuenco batimos los huevos con la leche, incorporamos la cerveza y una cucharada de aceite de oliva. Ponemos una pizca de sal e incorporamos la harina y removemos para evitar grumos. Dejamos reposar una hora.

2 Mientras reposa preparamos la bechamel de puerro: picamos el puerro y lo doramos en una sartén con un poco de aceite de oliva, cuando esté transparente incorporamos una cucharada de harina, tostamos un poco e incorporamos la leche templada mientras removemos con una varilla de mano hasta que espese.

3 Cocinamos los crepes en una sartén antiadherente.

4 Colocamos un poco de bechamel en cada crepe, añadimos encima un poco de queso, unas tiras de salchichón y un poco de tomillo. Doblamos los crepes en forma de pañuelo y esparcimos un poco más de queso por encima. Gratinamos unos minutos al horno hasta que se dore el queso.