Receta de Crepés de Jamón, Queso y Champiñón

25 Ago 2016

Buenos días a tod@s, para este Jueves os invito a preparar estos deliciosos **Crepés de Jamón, queso y Champiñón**, resultan muy ricos y apropiados para vuestras comidas o cenas rápidas y también para los más pequeños que podéis aprovechar para que tomen algo de verdura.

Ingredientes

- Harina de trigo (20grs)
- Huevos (uno)
- Leche semi o desnatada (100ml)
- Jamón de york en lonchas (dos o tres)
- Queso en crema
- Champiñones (seis o siete)
- Sal
- Aceite de oliva
- Ajo (un diente)
- Perejil (una ramita)

Modo de Preparación

1. Lavar los champiñones y cortarlos en láminas finas, también picar el ajo y el perejil
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, saltear a fuego fuerte los champiñones con el ajo y el perejil y un poco de sal, reservarlos
3. Mezclar con la batidora el huevo, la leche, la harina (una cucharada sopera) y un poquito de sal,
4. En una sartén, lo más nueva posible, echar un poquito de aceite y con un papel de cocina extenderlo por toda la superficie y poner al fuego medio
5. Verter un poco de la mezcla y esperar que se cuaje por un lado, después darlo la vuelta con cuidado y dejar que se dore por el otro lado, reservar en una fuente y preparar crepés hasta que se acabe la masa preparada
6. Colocar un crepé encima de un plato y extender el queso cubriendo la mitad y poner unos pocos champiñones y luego el jamón
7. Doblar el crepé por la mitad y dorarle por las dos caras en la misma sartén de cocinarlos
8. Servir calientes o fríos según vuestro gusto y....buen provecho!!!