



## CREPA DE PASTRAMI

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 70 minutos

 Cena  Desayuno

### INGREDIENTES

#### Para las crepas

- 4 huevos
- 1 cucharada de margarina sin sal La Villita
- 1 vaso de leche
- 5 cucharadas de harina
- Una pizca de sal

#### Para el relleno

- Pastrami o jamón serrano
- Queso doble crema La Villita
- Aguacate
- Hierbas para condimentar

## MODO DE PREPARACIÓN

Un platillo francés con un toque bien mexicano ideal para cenar o desayunar algo distinto y con todo el sabor de La Villita.

Para preparar las crepas primero funde la mantequilla y agrécala en un tazón con el resto de los ingredientes, ate todo y deja reposar la masa durante 30 minutos.

Coloca una capa ligera de la mezcla en una sartén cubierta con margarina sin sal La Villita y deja que dore para poder levantarla; repite según el número de crepas que desees.

Una vez listas, unta el queso doble crema La Villita y rellena con el pastrami o jamón serrano, aguacate y espolvorea hierbas de olor.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita