



## CREPAS CON ESPINACAS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 25 minutos

 Cena  Comida

### INGREDIENTES

- 1 taza de harina para hot cakes
- 1/2 taza de leche
- 1 huevo
- 1 cucharita de Margarina sin sal La Villita
- 500 gramos de espinacas
- 300 gramos de queso Oaxaca La Villita
- 100 gramos de piñones

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, vamos a preparar con la harina de hot cakes esta receta, pues es una sencilla opción cuando queremos consentir a la familia.<o:p></o:p>

Primero, batimos la harina, la leche y el huevo. La mezcla debe quedar muy líquida. <o:p></o:p>

Prendemos el comal y esperamos unos minutos hasta que esté muy caliente, para colocar un poco de la mezcla y comenzar a preparar las crepas.<o:p></o:p>

Una vez que tengamos 5 o 6 crepas, vamos a rellenar con las espinacas, el queso y los piñones.<o:p></o:p>

Sirve todas en un plato, es una buena opción para compartir.<o:p></o:p>

¡Buen provecho!<o:p></o:p>

---

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita