



CREPAS RELLENAS DE QUESO CON ESPINACAS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 1/2 tazas de leche
- 1 taza de harina para hot cakes
- 2 huevos
- 2 cdas. de margarina La Villita
- 1/2 cdita. de sal
- 4 tazas de espinaca
- 1/4 de taza de aceite de oliva
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1/2 kg de queso fresco La Villita
- 1/4 de taza de perejil picado
- 100 g de queso Chihuahua La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Pocas cosas son tan ricas como unas crepas, ¿no crees? Para hacer esta receta deliciosa, lo primero que debes hacer es poner leche, harina, huevos, margarina La Villita y sal en la licuadora, es como preparar la mezcla para hot cakes como normalmente lo haces, sólo que esta vez debe quedar más líquida para que parezcan tortillas en lugar de panqués.

En una sartén engrasada con un toque de margarina, pon un poco de la mezcla de crepas hasta que cubras toda la sartén con una capa delgada. Deja que se doren por un lado y dales la vuelta rápidamente.

Haz el número de crepas suficientes para toda tu familia o tus amigas y resévalas.

Ahora cocina las espinacas con el aceite a fuego bajo hasta que suelten todo el líquido, después agrega el ajo picado y cocina por otro minuto, te van a quedar increíbles. Retira del fuego y en otro recipiente, mezcla las espinacas con el queso fresco La Villita, perejil, sal y pimienta al gusto. Revuelve hasta crear un relleno cremoso, ideal para la masa de tus crepas.

Date un respiro y ahora sí, coloca dos cucharadas del relleno de espinaca en cada crepa y enróllalas. Asegura cada crepa con un palillo para evitar que se salga el relleno y luego acomódalas en un refractario engrasado; barniza las crepas con un poco de margarina derretida y espolvorea con queso rallado. Hornea por 20 minutos y sirve.

¡Mmmmmmm, las mejores crepas del mundo porque las preparaste tú!