



CREPAS VERDES RELLENAS DE QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 3 huevos
- 1/2 taza de harina para hotcakes
- 1 taza de espinacas cocidas y escurridas
- 1/2 taza de leche
- 200 gr de Queso Fresco o Panela La Villita
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 1/2 cucharadita de sal
- aceite de oliva

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, es hora de hacer una comida saludable y rápida.

Primero haremos las crepas, licuaremos la harina, nuez moscada, espinacas, leche y sal.

Aparte y mientras se calienta el sartén, cortaremos en rebanadas el queso, recomiendo Panela La Villita, pero si no es tu preferido, puedes utilizar Queso Fresco.

En el sartén haremos las crepas, recuerda que deben quedar delgadas. Una vez calientes las rellenamos con el queso elegido. ¡Y listo!

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita