



Crepes de Jamón y Queso

8 raciones



Nivel fácil

hasta 10 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Sartén antiadherente
Espátula

Para los Crepes:

1 frasco Crepes Shaker Dr.
Oetker
400 ml leche
20 g mantequilla para la sartén

Para el Relleno:

150 g Jamón cocido
150 g Queso emmental rallado

Para los Crepes:

- 1 Agregar la leche al bote de preparado para Crepes Dr. Oetker.
- 2 Agitar bien y comprobar que no queden grumos.
- 3 Dejar reposar la mezcla unos 5'. Mientras calentar la sartén a fuego bajo.
- 4 Derretir un poco de mantequilla en la sartén y retirar el exceso con papel de cocina.
- 5 Verter un poco de la mezcla hasta cubrir la base de la sartén.
- 6 Cocinar durante un minuto o hasta que el crepe esté dorado y los bordes se despeguen fácilmente.
- 7 Darle la vuelta al crepe y colocar lonchas de jamón y queso rallado por encima.
- 8 Cerrar el crepe y terminar de dorar por todos los lados hasta que el queso esté derretido.



