



# Crepes de Salmón

6 raciones



Nivel fácil

hasta 20 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Sartén antiadherente  
Espátula  
Un Cuenco  
Cuchillo

### Para los crepes:

1 frasco Crepes Shaker Dr. Oetker  
400 ml leche  
1 cucharadita de mantequilla

### Para el relleno:

100 g Queso crema  
1 manojo de Cebollinos  
1 manojo de Ramitas de eneldo  
1 cda de alcaparras  
160 g Salmón en Lonchas Ahumado Club Royal

## Antes de empezar:

- 1 Calentar una sartén antiadherente a fuego bajo y derretir la cucharadita de mantequilla.
- 2 Picar finamente las hierbas y las alcaparras y mezclar en un cuenco junto con el queso crema.

## Para los crepes:

- 3 Agregar la leche al bote de preparado para Crepes Dr. Oetker.
- 4 Agitar bien y comprobar que no queden grumos.
- 5 Dejar reposar la mezcla unos 5'. Mientras calentar la sartén a fuego bajo.
- 6 Derretir un poco de mantequilla en la sartén y retirar el exceso con papel de cocina.
- 7 Verter un poco de la mezcla hasta cubrir la base de la sartén.





- 8 Cocinar durante un minuto o hasta que el crepe esté dorado y los bordes se despeguen fácilmente
- 9 Darle la vuelta y terminar la cocción durante otro minuto.

### Para montar los crepes:

- 10 Esparcir un poco de la crema sobre los crepes y añadir una loncha de Salmón Ahumado Club Royal.
- 11 Doblar por los bordes para tener un triángulo y terminar con un poco de hierbas frescas.

