



CREPS SALADOS DE ESPINACA Y CHAMPIÑONES

Ingredientes

- Espinaca Dantza 
- 200g de champiñones
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla pequeña
- Aceite Arbequina Dantza 
- 125g de harina
- 2 huevos
- 250ml de leche
- Nuez moscada
- Sal
- Pimienta
- Mantequilla



Preparación

1. Para preparar la masa de los creps ponemos en un vaso de batidora la harina, los huevos, la leche, una pizca de nuez moscada y sal. Batimos muy bien hasta obtener una crema homogénea y dejamos enfriar la masa en la nevera.
2. Cortamos la cebolla y el ajo en juliana y lo ponemos a dorar en una sartén con un chorrito de aceite Arbequina Dantza.
3. Escurrimos muy bien un bote de espinaca Dantza y cortamos los champiñones en láminas.
4. Añadimos la espinaca y los champiñones a la sartén con el ajo y la cebolla, salpimentamos y rehogamos.
5. Untamos un poco de mantequilla una sartén antiadherente a fuego medio, cubrimos la superficie de la sartén con una capa fina de masa y doramos los creps por ambos lados.
6. Cuando tengamos todos los creps preparados extendemos sobre cada uno un poco de relleno de espinacas y champiñones, los enrollamos...¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta exquisita receta.