

Crepes rellenas de Queso Manchego Semicurado DOP Las Terceras y frutos del bosque



INGREDIENTES :

- Dos huevos
- 100 gr harina
- 20 gr miel
- 300 ml leche
- 100 gr Queso Manchego semicurado pasteurizado Las Terceras
- 75 gr nata espesa
- 125 gr yogur griego
- 100 gr arándanos
- 100 gr frambuesas
- 100 gr fresones
- 2 ramitas de menta
- aceite de girasol

PREPARACIÓN:

Primero, preparamos el queso crema: Rallamos finamente el queso manchego semicurado Las Terceras, lo mezclamos con la nata espesa en un cazo a fuego lento y batimos con la batidora para que quede una mezcla suave. Reservamos.

Preparamos las crepes: en un bol, mezclamos los huevos con la harina, la leche y la miel y batimos bien hasta obtener una masa homogénea. Pasamos la mezcla a un cuenco y la tapamos con film para que repose unos 15 minutos.

Mientras, lavamos las frutas y las troceamos al gusto.

Untamos con aceite una sartén antiadherente y la calentamos al fuego. Con ayuda de un cazo, vertemos la masa de crepe poco a poco, un minuto por crepe. Cuando aparezcan burbujas en la superficie le damos la vuelta hasta dorarla. Repetimos la operación hasta agotar la masa.

Mezclamos el queso crema con el yogur griego hasta conseguir una crema suave.

Rellenamos cada crepe con unas cucharadas de fruta y crema de queso al gusto. Doblamos los bordes de la crepe sobre el relleno y lo adornamos con unas hojitas de menta.