

RecetaKA

CREPES RELLENOS DE SETAS

Ingredientes para 4 personas:

Para la masa: 150 g de harina de trigo/ 2 huevos grandes / 250 ml de leche/ 1 cucharada de aceite/1 cucharadita de sal / mantequilla sin sal

Para el relleno: 400 g de setas variadas/ 250 g de queso *mozzarella* / 120 g de queso *emmental* rallado/40 g de mantequilla / 1/2 dl de aceite de oliva/ 3 cucharadas de nata líquida / 50 g de queso parmesano rallado/ Albahaca / Perejil picado/ Sal/ Pimienta



Elaboración:

1. Poner la harina tamizada con la sal en el vaso de la batidora, añadir los huevos y el aceite y comenzar a batir.
2. Agregar la leche poco a poco sin dejar de batir hasta que quede una masa sin grumos y homogénea. Dejar reposar durante 30 minutos.
3. Preparar el relleno. Retirar la parte terrosa de las setas. Limpiarlas y picarlas.
4. Saltear las setas a fuego vivo hasta que hayan perdido toda su agua. Salpimentar.
5. Disponerlas en un bol y agregar el queso *mozzarella* cortado en dados muy pequeños, el *emmental* rallado, unas hojas de albahaca picadas y la nata.
6. Calentar un poquito de mantequilla sin sal en una sartén de 26 -28 cm de diámetro. Verter un cucharón de masa y dejar cocer 1 minuto. Dar la vuelta y dorar por el otro lado. Repetir hasta terminar con la masa (apilarlos)
7. Rellenar los crepes con la preparación de setas. Doblarlos en cuatro y ponerlos en una fuente de horno.
8. Pintarlos con la mantequilla previamente derretida, espolvorear con queso parmesano y perejil picado. Hornear durante 10 minutos a 180 °C y con el grill encendido. Servir inmediatamente.



Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres **supervisen, ayuden y se diviertan** cocinando con ellos