



Crepes con Relleno de Fresas y Queso Ricotta

INGREDIENTES

MASA DE CREPE:

- 4 huevos grandes
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 pizca de sal
- 1 ¼ taza de leche
- 1 taza y 1 cucharada de harina
- Mermelada de fresa
- Naranja supremes (opcional)
- Hojas de menta (opcional)

RELLENO DE RICOTTA:

- 1 lb de Ricotta semidescremado
- 2 cucharadas de azúcar
- Cáscara rallada de naranja

RELLENO DE ENCIMA:

- 3 canastas de fresas
- 2 cucharadas de azúcar granulada
- 4 cucharadas de mermelada de fresas
- Jugo de naranja al gusto

RELLENO DE RICOTTA:

Coloque el Ricotta en un colador fino y deje que se cuele toda la noche para extraer el líquido.

Mezcle juntos con el Ricotta, jugo de naranja y el azúcar y aparte a un lado.

INDICACIONES

FRESAS POR ENCIMA:

Corte en rebanadas las fresas. Combine las fresas, el azúcar, mermelada y el jugo de naranja. Si desea, puede substituir el jugo de naranja por Cointreau. Aparte a un lado.

PREPARACIÓN DEL CREPE:

Bata los huevos, aceite de oliva, sal y leche. Gradualmente bata la harina. Déjelo asentar por 20 minutos, después bávalo otra vez.

Coloque que aproximadamente 2-3 oz de masa en una sartén de saltear antiadherente, caliente y cocine en ambos lados. Se pueden empalmar los crepes después de cocinarlos.

Cuando se enfríen los crepes, cúbralos con la mermelada de fresa, una cucharada del relleno y enróllelos. Coloque en un plato para hornear engrasado y cúbralos.

Hornee a 325°F por 35 minutos. Sirvalo con salsa de fresa. Puede decorar con el supremes de naranja y menta, si lo desea.

INFORMACIÓN NUTRITIVA:

Hace 12 porciones (Medida de porción 1 crepe) por porción: 230 Calorías, 8G de grasa saturada, 86mg colesterol, 111 MG Sodio, 31g carbohidratos, 1g fibra, 18g azúcar, 9g de proteína