

CRÊPES

Per a 9 Crêpes:

125 gs. de farina
2 ous
300 ml. de llet
Una cullerada de mantega
Sal

Salsa de suggeriment:

250 ml. de crema de llet
1 culleradeta de postra de mostassa
1 cullerada sopera de ketchup
Barrejar en un caçó al foc fins que
quedi cremós

Barrejar tos els ingredients i remenar amb el braç elèctric o amb la batedora de barretes fins que quedi una crema molt fina.

Preparar a part el farciment que pot consistir en diversos elements, sempre tallats petits, com xampinyons fregits amb all i julivert, o pernil sofregit, o gambes fregides, o d'altres ingredients que puguin ser interessants.

Es poden utilitzar formatges per farcir els crêpes o per acompanyar algun dels ingredients.

Posar al foc mig una paella antiadherent untada amb molt poc oli o mantega i abocar-hi la mida d'una tassa de cafè de la crema que s'ha preparat, movent ràpidament la paella en sentit giratori, per a que s'escampi la crema per tota la seva superfície.

Esperar uns segons a que quedi compacte i quan es vegi que comença a estar daurada per sota, amb l'ajut de dues espàtules donar-li la volta a la massa que ja serà consistent.

Posar en el centre el farciment al gust i anar doblant i tancant la massa amb les espàtules fins anar obtenint la forma desitjada (allargada, quadrada, triangular).

Es poden servir acompanyats d'alguna salsa com la que es suggereix.