



ANILLOS RELLENOS DE REQUESÓN

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- Para las crepes:
- 70 g de harina
- 200 ml de leche desnatada
- 2 unidades de huevo
- 20 g de mantequilla
- sal
- Para el relleno:
- 300 g de requesón
- 30 g de queso parmesano
- 1 unidad de paquete de espinacas
- 1 unidad de yema de huevo
- sal
- pimienta
- Para el gratinado:
- queso parmesano
- mantequilla

LA PREPARACIÓN

- Para los crepes, licua todos los ingredientes junto con la mantequilla fundida hasta obtener una pasta corrediza y espesa, deja en la nevera durante 30 minutos.
- Luego, prepara los crepes finos y reserva.
- Haz el relleno picando las espinacas blanqueadas y escurridas; y mezcla con los quesos.
- Agrega la yema, salpimienta y vuelca dentro de una manga.
- Para el armado final, distribuye



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos
de carbono
18.6 g

Grasas
18.7 g

Kcal
339

Proteínas
22.2 g

sobre cada crepe y a 1 cm del borde, un bastón de relleno; enrolla; corta en ruedas de 3 cm; colócalos de pie con el relleno a la vista y bien pegadas unas al lado de las otras, en una fuente para horno enmantecada ; espolvoréalos por encima el queso, luego distribuye la mantequilla fundida y hornea hasta gratinar.