



ESCOLA DE CUINA MONTSERRAT SEGUI
C/València, 514 Entlo, 1^a Telèfon: 93 245 92 22
08013 BARCELONA www.cuinamseguí.com

CRÊPES DE CALABACÍN CON QUESO

<p>INGREDIENTES</p>	<p>1 calabacín mediano 90 gr. de queso parmesano Reggiano rallado</p> <p><u>Pasta de crêpes:</u> 125 gr. de harina de maíz 2 huevos, ¼ l. de leche 1 pizca de sal 25 gr. de mantequilla</p> <p>2 cebollas tiernas, tomate seco confitado en aceite, 200 gr. de queso blando</p>
<p>PREPARACIÓN</p>	<p>Lavar el calabacín, pelar ligeramente y cortar a tiritas finas. Rehogar en un cazo de fondo grueso con un poco de aceite caliente sin dejar que tome color.</p> <p><u>Pasta de crêpes</u> Poner la harina de maíz en un bol y mezclar con los huevos, la leche y una pizca de sal. Añadir la mantequilla derretida, el calabacín y el queso parmesano y formar los crêpes en una sartén o crepera con un poco de mantequilla caliente. Reservar.</p> <p>Limpia las cebollas tiernas, laminar y pochar con un poco de aceite caliente. Cortar el tomate a tiras finas. Laminar el queso.</p> <p><u>Acabado</u> Colocar los crêpes en el plato de servicio y sobre los mismos láminas de queso, un poco de cebolla y tomate seco. Calentar ligeramente y servir.</p>