

Mini crepas de salmón

Ingredientes

- 200 g de queso Crema
- 4 cucharadas de Crema natural
- 3 cucharadas de Cebollín picado finamente
- 1/2 cucharadita de jugo de Limón
- 120 g de salmón ahumado picado finamente
- Sal y Pimienta al gusto



1. Batir las claras de huevo
2. A las claras incorporar lentamente la mezcla de harina y leche, e ir batiendo al tiempo que se incorpora
3. Dejar reposar la mezcla por aproximadamente 15 minutos
4. Engrasar un sartén o una crepera y dejar que se caliente
5. Una vez caliente, agregar una cucharada pequeña de la mezcla, procurando hacer círculos de máximo 10cm de diámetro
6. Esperar a que dore la parte de abajo y retirar
7. Poner a remojar con leche trozos de salmón durante 1 minuto, escurrir y secar con papel de cocina
8. Dorar el cebollín
9. En cada crepa untar el queso crema
10. Colocar trozos de salmón sobre la crepa y poner un poco del jugo de limón, sal y pimienta
11. Cerrar la crepa en forma triangular