Crepas a la boloñesa

Ingredientes

Para la masa:

- 700gr de harina
- ½ cucharadita de sal
- 140ml de leche
- 1 huevo mediano

Para el relleno:

- 350gr de carne molida
- 500gr de tomate molido
- 1 zanahoria
- Pizca de pimienta
- Pizca de sal

Preparación

1. Prepara la mezcla para la masa de las crepas, para hacerlo bate en un tazón la harina con la leche, el huevo, un poco de la sal.
2. Una vez que hayas mezclado bien, deja que la masa repose aproximadamente media hora.
3. Pon a calentar una sartén a fuego medio con un poco de aceite de oliva
4. Agrega cucharadas de masa para hacer cada crepa. Cuando veas que ha cuajado por un lado dale la vuelta y espera a que se cocine.
5. Guarda las crepas apilados en un plato.
6. Para el relleno de boloñesa, pela y pica la cebolla.
7. Sofríe en un sartén con aceite caliente.
8. Una vez lista añade la carne molida con sal y pimienta.

EMCE
Escuela Mexicana
Especialidad, Bare