

# Crepes de espinacas, queso de cabra y tomate

4 raciones de



Fácil

 hasta 20 Min.**Para los crepes:**

1 frasco Crepes Shaker Dr. Oetker  
400 ml leche  
1 cucharada sopera de mantequilla

**Para el relleno:**

4 cucharadas soperas de Almendras en láminas Dr. Oetker  
16 tomates mini (rojos y/o amarillos)  
120 g espinacas frescas  
1 manojo de espárragos trigueros finos  
120 g queso de cabra tipo rulo  
2 cucharadas soperas de aceite de oliva  
1 diente de ajo  
Una pizca de sal y pimienta

**Utensilios:**

Una sartén

## 1 Preparación

Agitar bien el frasco para que el contenido se desprenda del fondo. • Añadir 400 ml de leche (hasta la marca), cerrar bien y agitar durante aprox. 1 minuto. Verificar que el polvo se haya desprendido completamente del fondo. • En una sartén, calentar la mantequilla. Verter una taza pequeña (de café) de la mezcla preparada y repartir uniformemente en la sartén. Cuando el crepe esté dorado por un lado, darle la vuelta con la ayuda de una espátula. Dejarlo unos segundos más hasta que esté listo. • Retirar y mantener en un plato con una tapa de sartén para mantener el calor. (o en el horno, a temperatura mínima, 50°C). • Lavar las espinacas y escurrirlas. Cortar los tomates en rodajitas. Eliminar la parte más dura de los tallos de espárrago y cortarlos en 3 ó 4 trozos. Pelar el ajo y picarlo. • Calentar el aceite en una sartén, introducir los espárragos y saltear hasta que estén suaves. Añadir los tomates, el ajo y las espinacas. Saltear durante un minuto más y salpimentar.

## 2 La decoración

Verter un poco de la mezcla de espárragos espinacas y tomate sobre los crepes, añadir queso de cabra desmenuzado y unas almendras en láminas y enrollar. Servir caliente.

## Extras

Añadir unas tiritas de beicon o de jamón a la receta para convertirla en un plato más completo. • Cuando quieras preparar menos de 4 platos, conservar el frasco con la mezcla reconstituida en la nevera durante 24 horas como máximo. Agitarlo bien antes de usar.