

Crepes de cebolla

Ingredientes:

- 4 cucharadas de aceite
- 4 cucharadas de cebolleta picada
- 2 huevos, más 2 yemas extra
- 200 g de harina
- 1 cucharadita de sal 425 ml de leche
- 225 ml de agua

Preparación:

Caliente 1 cucharada de aceite en una sartén y fría la cebolleta hasta que empiece a estar tierna. Retírela y resérvela.

Bata los huevos ligeramente, junto con las yemas extra, y resérvelos. Tamice la sal y la harina sobre un cuenco y agregue con cuidado los huevos.

Poco a poco, vierta la leche y el agua, batiendo manualmente, hasta obtener una pasta cremosa. Añada el resto del aceite y siga batiendo unos minutos más. Por último, agregue la cebolleta.

Vierta 1 cucharón de pasta en una sartén antiadherente y deje que la crepe cuaje, pero sin que llegue a dorarse.

Para servir las, enrólle las crepes de cebolla sin apretar demasiado y córtelas en 3 trozos.