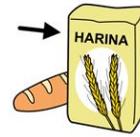


CREPES DE JAMON Y QUESO



INGREDIENTES

- 200 gramos de harina



- 300 ml de leche



- 2 huevo



- 2 cucharadita de aceite



- 1 pizca de sal



- Aceite para hacer las crepes

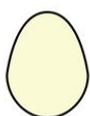
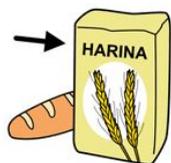
- Jamon york



- Queso en lonchas

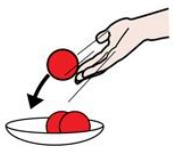


QUE NECESITO COMPRAR PARA HACER LA RECETA

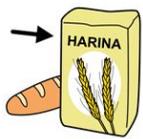


¿COMO SE HACEN?

1. Echa en un bol la harina, la leche, el huevo, el aceite y la sal.



en un



2. Bate con una batidora hasta que se haga una masa.



hasta hacer



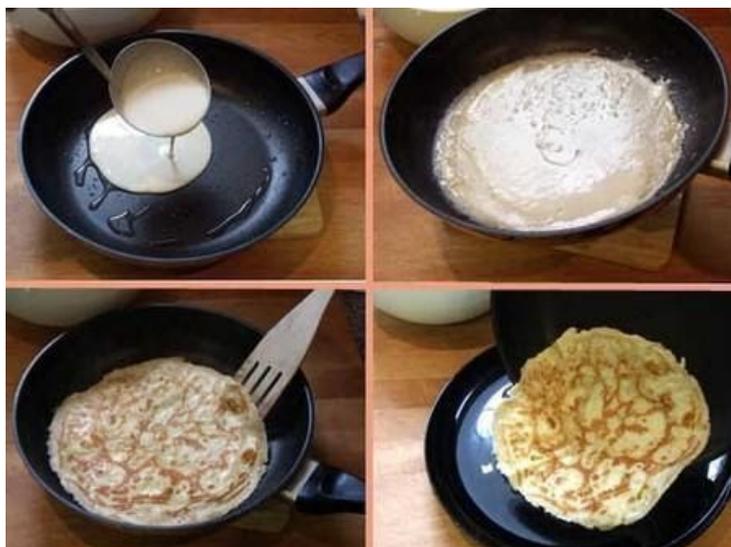
3. Echa aceite en la sartén y calentarla.



4. Echa masa en la sartén con una cuchara.



5. Cuando empiece a burbujear (1 O 2 MINUTOS) le damos la vuelta al crep y esperamos otros 2 MINUTOS hasta que esté hecha.



6. Añadir el queso y el jamon york



7. Sacar los crepes de la sartén



