

CREPS D'ESCALIBADA I FORMATGE DE CABRA

INGREDIENTS:

Tres pebrots vermells escalivats.

Tres albergínies escalivades

200 gr de formatge de cabra

20 gr de pinyons torrats en una paella

Tres anxoves

50 gr d'olives negres d'aragó

50 gr de formatge parmesà

Mantega

MASSA DE CREPS: Dos ous, 100 gr de farina, 225 cc de llet i una culleradeta de sal.

PREPARACIÓ:

Amb l'ajuda d'una batedora barrejar tots els ingredients de la massa dels creps. Deixeu-ho reposar mitja hora.

Posar una paella antiadherent al foc i untar el fons amb mantega i anar fent creps.

Picar els pebrots, les albergínies, el formatge de cabra, les anxoves, les olives, salpebrar i posar els pinyons torrats.

Omplir els creps i posar-los en una safata de forn, cobrir-los amb el formatge parmesà i introduir-los al forn uns minuts.

Bon profit

Antonia.