

Creps fines farcides de carn picada i formatge

Les creps farcides de carn i formatge són fàcils de preparar i molt saboroses. Es poden menjar acabades de fer o congelar-les per tenir un esmorzar ràpid i deliciós.

Per a les creps:

- 680 ml de llet
- 1 cullerada de sucre vainillat
- 1/2 culleradeta de sal
- 4 cullerades d'oli vegetal
- 1 culleradeta de llevat químic
- 4 ous
- 300 g de farina

Per al farcit:

- 1 kg de carn picada de vedella
- 2 cebes
- 1/2 culleradeta de sal
- 1/2 culleradeta de pebre negre
- 1 culleradeta de pebre vermell dolç
- 1/2 culleradeta de comí
- 1/2 culleradeta de gingebre sec
- 150 g de mozzarella ratllada

Preparació:

1. Barregeu la llet tèbia amb els ous, la sal, el sucre i l'oli.
2. Afegiu la farina i el llevat químic fins obtenir una massa homogènia.
3. Coeu les creps a la paella durant 1-2 minuts per costat.
4. Sofregiu la ceba i afegiu-hi la carn picada. Cuineu-ho 10-15 minuts i afegiu totes les espècies.
5. Si el farcit deixa líquid, retireu-ne l'excés.
6. Afegiu la mozzarella ratllada i barregeu-ho bé.
7. Si voleu una textura més suau, podeu triturar lleugerament el farcit amb una batedora.
8. Poseu una cullerada de farcit sobre cada crep i enrotlleu-la.
9. Daureu les creps farcides abans de servir.

Consell: Si voleu congelar-les, no feu l'últim pas de fregir-les.

Bon profit! :)

Recepta del taller gastronòmic — Setmana de la Diversitat Cultural · Andorra la Vella