

# Crepes de Carne Estilo Napolitano

---

## *Ingredientes:*

### **Relleno de Carne:**

500 gr. de carne molida sin grasa.

1 cebolla mediana.

1 diente de ajo.

1 cucharada de pasta de tomate.

1/8 de cucharadita de comino.

Pimienta de cayena al gusto.

Sal y pimienta.

### **Masa para las Crepes:**

1 taza de leche.

2 huevos.

1 taza de harina de trigo para todo uso.

Sal y pimienta.

### **Para el Gratinado:**

1 frasco de salsa de tomate de tu preferencia o si prefieres prepararlo tú mismo, super.

300 gr. de mozzarella.

50 gr. de queso provolone o cualquiera que te guste mucho.

## *Preparación:*

Paso 1: Lo primero es preparar la carne, para las crepes yo preferí una carne molida guisada más sencilla, pero eso es cuestión de gusto. Aquí en el blog tengo una receta que también es deliciosa pero más elaborada. Bueno comenzamos calentando una sartén con aceite (poquito) y añadimos la carne molida.

Paso 2: Mientras la carne se dora, cortamos la cebolla y molemos el ajo y una vez dorada se lo agregamos, además la pasta de tomate y mezclamos bien. Deje cocinar tapado a fuego bajo por unos 15 min.



Paso 3: Entretanto hagamos la masa de las crepes. En una licuadora colocar los huevos, la leche y la sal. Encienda la licuadora y poco a poco añada la harina. ¡¡¡¡¡Masa LISTA!!!!!!

Paso 4: Ahora vamos a preparar las crepes. Para eso necesitamos una sartén antiadherente al fuego medio alto. Cuando la sartén este caliente agregamos la masa. Bueno la cantidad de masa dependerá del tamaño de la sartén. En mi caso la cocine en una sartén de 28 cm y utilice media taza de masa. La idea es que la crepe quede delgada pero no demasiado pues se romperá.

Paso 5: Preparar todo para enrollar las panquecas eso quiere decir que tengas a la mano la salsa, el queso, las crepes, el relleno, un refractario para gratinarlas y claro PRE-CALENTAR el horno a 180°C.

Paso 6: Coloque la carne encima de la crepe, hay que ser generoso ¿verdad? Luego doble uno de los lados de la crepe hacia dentro.



Luego doblamos el otro lado.



Y enrollamos desde abajo hacia arriba.



Sostenemos las puntas y volteamos la crepe en el refractario



Repetimos este hasta terminar todas las crepes.



Paso 7: Ahora usaremos la salsa de tomate que mas te guste sea de frasco o recién hecha.



Cubriremos generosamente las crepes de manera que envuelva cada una de ellas.



Paso 8: Le toca el turno al queso primero el provolone y de ultimo la mozzarella, eso sí muchísimo queso es lo mas aconsejable. Puedes cambiar a un queso bajo en grasa que es igual.



Paso 9: Y esta listo para el horno. Lo único que queremos del horno es que derrita el queso así que el tiempo varía de un horno a otro, pero son aproximadamente 15 min.



Y 15 min. después aquí tienes el resultado.

