

Creps de salmón con yogur

por Sevillanita



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Media

Tipo de plato: Tapas y pinchos

Ingrediente principal: Pescado

Temporada: Todo el año

Técnica: Otros

País: España

Ingredientes

2 huevos
40 grs. De harina
¼ L. de leche
3 cucharadas de cerveza
15 grs. De mantequilla
sal
4 escalopes de salmón ahumado
6 cucharadas de nata
50 grs. De queso fresco
unas gotas de zumo de limón
hinojo en rama picado
una guindilla dulce en vinagre bien picada
1 dl. De yogur griego cremoso,
una naranja
una cucharadita de azúcar
sal

Preparación

- Mezcla la harina y los huevos batidos. Añade la leche y la mantequilla derretida (reservando un poco para hacer los crêpes en la sartén) y, por último, la cerveza. Sazona. Deja la masa en reposo un rato. Calienta una sartén antiadherente y añade una pizca de mantequilla.
- Echa un poco en la sartén caliente de tal manera que quede una oblea muy fina. Dórala por ambos lados y repite la operación hasta que se acabe toda la mezcla.
- Pica los escalopes en taquitos pequeños. Bate la nata con el queso y el limón y mezcla con los taquitos de salmón, el enebro y el hinojo picado, así como la guindilla.
- Mezcla en frío los ingredientes señalados hasta que quede la salsa homogénea.
- Rellena los crêpes con la crema de salmón correspondiente. Enróllalos sobre sí mismos. Pon a su costado unas cucharadas de salsa de yogur y naranja y la reducción de vinagre y vino dulce.
- Espolvorea por encima con perejil picado y decora con las ramitas de salvia.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259379/creps-de-salmon-con-yogur/>