



Disfruta Deliciosas

## RECETAS

### Van Camp's

Inspírate a preparar deliciosos platos con atún

# Crepes de atún

🕒 15 Minutos 🍴 Baja 👤 4 Personas

## INGREDIENTES

### Ingredientes para los crepes

- 1 huevo
- 1½ taza de harina
- 3 cucharadas de mantequilla derretida
- 1¼ taza de leche ½ cucharada de sal

### Para el relleno:

- 2 latas de Lomitos de Atún Van Camp's
- 3 cucharadas de mantequilla
- 2 tazas de queso mozzarella rallado
- 2 tazas de tomatillos cortados en mitades
- 4 cucharadas de albahaca picada
- 6 cucharadas de queso parmesano
- Sal, pimienta y nuez moscada al gusto

## PREPARACIÓN

Crepes de atún. Cocina y diviértete preparando esta deliciosa receta.

Licuar el huevo, mantequilla, la harina, leche y sal, hasta obtener una mezcla homogénea; dejar reposar por 30 minutos.

En un sartén mediana de teflón, ligeramente engrasada, añadir una o dos cucharadas de la masa y realizar movimientos circulares en el aire, para lograr una crepes más fina, luego, dorar, hasta que se despegue por sí sola y voltear al otro lado.

Retirar del fuego hasta acabar con la mezcla. Poner sobre la mitad de una crepe, queso mozzarella, tomates cherry , lominos de atún Van Camp's, albahaca y parmesano. Doble a la mitad y nuevamente otra mitad, para obtener un triángulo, llevar a una sartén y dejar dorar por un lado y voltear. Repetir este proceso con todas las crepes. Se pueden mantener calientes en el horno.

Give it 5/5