

CREPES DE *Espinacas con salmón*

🕒 30 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- ☐ 1/2 Ensalada de Espinacas Florette
- ☐ 350g de masa de crepes
- ☐ Sal
- ☐ 100ml de aceite de oliva suave
- ☐ 50ml de bebida de soja
- ☐ 20ml de zumo de limón
- ☐ Jengibre en polvo
- ☐ 200g de salmón ahumado
- ☐ 30g de espárragos verdes



Vierte la masa de crepes en un vaso batidor, **añade** las espinacas Florette y **sazona**. **Tritura** el conjunto hasta obtener una masa ligera y homogénea.



Calienta una sartén con un poco de aceite, **vierte** un cazo de masa y **reparte** por la base de la sartén.



Cocina por ambos lados y **repite** el proceso hasta terminar con la masa. **Reserva** en un plato.



Haz una mayonesa batiendo la bebida de soja hasta obtener burbujas. En ese momento, **añade** poco a poco el aceite mientras **bates** hasta que emulsione y se espese. **Termina** con el zumo de limón y jengibre al gusto.



Dobla los crepes en triángulos y **emplátalos** en una fuente alargada. **Coloca** el salmón por encima, **acompaña** con salsa al gusto y **decora** con espárragos picados.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Ensalada
Espinaca Primeros Brotes

