



Vitalia

para comer como en casa

Creps de jamón y queso ahumado con pesto



Ingredientes (10 personas)

Para la masa de crep:

-700g de leche, 320g de harina, 80g de aceite neutro, pizca de sal, una cucharada de azúcar, 6 huevos

Para rellenar:

-10 lonchas de queso semicurado, 10 lonchas de 1 buen jamón cocido, pimentón ahumado

Para el pesto:

-8 ramas de albahaca, 70g de frutos secos, ½ diente de ajo, 100g de parmesano, 150g de aove, pimienta negra

Además:

-Pimienta negra, aove, mantequilla

Creps de jamón y queso ahumado con pesto

 25 min

Elaboración

- 1-Batir los ingredientes de las creps, dejar reposar 10m. y cuajar por un lado en sartén enmantequillada.
- 2-Para el pesto, triturar todos los ingredientes en el vaso americano dejando textura granulada. Puedes usar el fruto seco que prefieras. Guardar en un bote hermético y sacar del frigo 20m. antes de usar.
- 3-Sacar a una bandeja o plato resistente al horno, cubrir de loncha de jamón cocido, loncha de queso, pimentón ahumado y plegar dando forma de rollito de primavera. Calentar en el micro durante 1 minuto o bien en el horno, a 180º unos 5m. para que funda el queso.
- 4-Al salir del horno servir cubriendo con el pesto y hierbas frescas al gusto.

Accede a [todas nuestras recetas:](#)

