



Crepes con trucha ahumada

Una receta, de muy sencilla elaboración con nuestra [Trucha Ahumada del Pirineo](#), pero con un toque especial. Trucha criada un maravilloso entorno junto a los Pirineos, de carne tersa y con un característico color intenso.

Una combinación perfecta para poder degustarlo a diario, o en tus celebraciones.

RECETA MARTIKO (4 personas)

Elaboración de los crepes:

- En un bol, mezcla todos los ingredientes con una varilla hasta obtener una mezcla homogénea.
- Calentar una sartén con un poco de mantequilla y verter un poco de masa de crepe. Dejar que se cocine por un lado (1-2 minutos), dar la vuelta y cocinar por el otro lado (1-2 minutos).
- Repetir la acción hasta terminar con la masa de crepes.

Elaboración de la vinagreta:

- En un bol, mezclar todos los ingredientes y emulsionar con una varilla.

Para el emplatado, primeramente separar las láminas de

VER RECETA EN LA WEB >>

Una receta
elaborada por:



basque
culinary
center

AUTOR

Martiko

PRODUCTO

Trucha Ahumada

OCASIÓN

Diario

INGREDIENTES

Para elaborar los crepes:

- 100 g de harina
- 2 huevos
- 15 g de mantequilla
- 500 ml de leche
- Sal al gusto

Para la vinagreta:

- 50 ml de AOVE

Martiko

[Trucha Ahumada del Pirineo](#) Martiko. Colocar un crepe en cada plato, añadir un poco de queso ricotta y unas láminas de trucha ahumada por encima y terminar aliñando con la vinagreta.

Cerrar el crepe en forma de abanico, y ¡Listo! ¡Rápido, sencillo y riquísimo! ¡Qué aproveche!

- 25 ml de zumo de granada
- Sal al gusto
- Pimienta negra al gusto

Para el relleno:

- 2 estuches de 80 g de trucha ahumada Martiko ([Comprar online](#))
- 100 g de ricotta