

Creps de xampinyons i bacó



Racions: 4

Taula d'ingredients:

500 ml massa per creps
250 g xampinyó
1 ceba (de mida grossa)
25 g mantega
150 g bacó
1 porro
100 g formatge per untar
sal
pebre

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Pelar i tallar la ceba a daus petits (mirepoix). En una paella amb la mantega i una mica d'oli, sofregir la ceba a foc mig PAS 2 / Mentrestant, laminar els xampinyons i tallar a trossets. Afegir a la ceba quan estigui tova i comenci a agafar color, remenar i sofregir a foc viu PAS 3 / Si és necessari, netejar de pell i tendrums el bacó i tallar a tires o daus. Afegir a paella quan els xampinyons hagin agafat un xic de color i coure a foc mig PAS 4 / Mentrestant, netejar el porro i rebutjar les parts més fibroses. Fer dos talls longitudinals formant una creu i sense arribar a l'arrel. Comprovar si és net per dins i eliminar la sorra si cal. Tallar en juliana prima i incorporar a la paella. Tapar i coure uns minuts, fins estovar el porro PAS 5 / Deixar refredar una mica i afegir el formatge per untar. Remenar, tastar i rectificar de sal i pebre PAS 6 / Escalfar una paella antiadherent d'uns 22 centímetres, tirar-hi una gota d'oli i escampar amb paper de cuina. Amb un cullerot, sense omplir-lo del tot, tirar

una porció de massa a la paella, repartint-la el més uniformement possible. Cal sincronitzar el moviment de la mà que sosté el cullerot, que reparteix la massa, amb un moviment ràpid i continuat de l'altra, que ajuda a escampar-la. Les primeres vegades acostuma a sortir malament PAS 7 / Deixar coure a foc mig fins que qualli i les vores agafin color. Si ha quedat alguna banda més gruixuda que l'altra o algun forat, es pot arreglar amb una espàtula si es fa de seguida PAS 8 / Donar la volta i coure per l'altra banda. Entre crep i crep, tornar a engreixar la paella PAS 9 / Posar la farsa al centre i tancar com més agradi. Hi ha diferents maneres, però la més fàcil i pràctica és enrotllant-lo

Classificació per temps: Mig

Classificació per preu: Barats

Classificació per dificultat: Normal

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/creps-de-xampinyons-i-bac%C3%B3>