

# Recetas Minifiv

## CREPES DE CALABAZA CAMELIZADA Y PIÑONES

### PARA LA MASA NECESITAMOS:

- 125 gr de harina de espelta.
- 2 huevos.
- 1/4 de l de leche.
- 50 gr de mantequilla.
- 1 cucharadita de mantequilla para untar la sartén.
- 5 gr de azúcar.
- 1 pizca de sal.

### PARA EL RELLENO NECESITAMOS:

- 400 gr de calabaza
- Aceite de oliva
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla
- Piñones
- 4 cucharadas de azúcar moreno
- 4 cucharadas de vinagre de manzana
- 1 chorrito de jerez seco
- Nuez moscada
- Sal

### PREPARACIÓN:

Empezamos por los crepes. Para ello, coloca la leche, la mantequilla y los huevos en una jarra. Añade la harina, el azúcar y la sal. Tritura los ingredientes y pasa la mezcla por un colador para eliminar cualquier grumo que pueda tener.

Con un pincel unta el fondo de una sartén con una cucharadita de mantequilla y caliéntala a fuego medio. Vierte un poco de la masa, espárcela bien, y cuando empiece a cuajarse, dale la vuelta. Cocina brevemente y retírala a un plato. Repite la operación hasta terminar toda la masa. **Consejo:** Normalmente, la primera crepe se desecha porque absorbe mucha grasa.

Sencillo, ¿verdad?. ¡Vamos con el relleno!

Poner en una sartén aceite para rehogar las verduras. Cortar la cebolla finita en cuadrados y rehogar. Cuando comience a estar dorada añadir el ajo muy picadito, y más tarde, la calabaza cortada también en taquitos pequeños.

Rehogar a fuego suave, para que haga despacito y quede con más sabor y bien hecho. Añadir la sal, una pizca de nuez moscada, el azúcar moreno, el vinagre de manzana y el jerez, progresivamente. Mover con frecuencia, para hacerlo todo por igual. Cuando este casi hecho, añadir los piñones. Mover muy bien, cuando este hecho retirar del fuego y reservar.

Rellenar el crep y servir. ¡Ya está todo listo para degustar!

