

Crêppes d'Ostres del Delta amb llagostins de l'Ampolla

Ingredients (4 persones):

per a les crêppes:

1 got de llet
2 ous
100 g de farina
mantega
sal

per al farcit:

12 ostres del Delta
8 llagostins de l'Ampolla
1 ceba
1 pebrot
oli
sal

Preparació:

Picar la ceba i trinxar el pebrot molt petit, tirar-ho a una paella amb oli per tal de preparar un sofregit. Reservar el sofregit.

Coure les ostres durant 15 min., treure la carn i reservar.

Pelar els llagostins, trinxar-los i fregir-los lleugerament amb l'ostra i el sofregit preparat, salar al gust i reservar. Preparar les crêppes mesclant la llet, els ous i la farina i un polsim de sal. A continuació tirar la massa resultant a una planxa de crêppes o una paella banyada amb mantega. Tenir en compte que la base ha de resultar fina. Un cop feta la base omplir amb el farcit, plegar la crêppe, decorar al gust i servir.

Crêppes de Ostras del Delta con langostinos de l'Ampolla

Ingredientes (4 personas):

para las crêppes:

1 vaso de leche
2 huevos
100 gr. de harina
mantequilla
sal

para el relleno:

12 ostras del Delta
8 langostinos de l'Ampolla
1 cebolla
1 pimienta
aceite
sal

Preparación:

Picar la cebolla y trincar el pimiento muy pequeño, ponerlo en una sartén con aceite para sofreír al gusto. Reservar el sofrito.

Cocer las ostras durante 15 min., quitar la carne y reservar.

Pelar los langostinos, trincarlos y freírlos ligeramente con la ostra y el sofrito preparado, salar al gusto y reservar. Preparar las crêppes mezclando la leche, los huevos y la harina y una pizca de sal. A continuación tirar la masa resultante en una plancha de crêppes bañada con mantequilla. Tener en cuenta que la base ha de quedar fina. Una vez hecha la base, llenar con el relleno, plegar la crêppe, decorar al gusto y servir.