

Creps salades de peix

Catalunya

Àngela Miguel

Ingredients per a 6 persones

30 g de mantega
2 ous
125 g de farina
2 dl de llet
Un pessic de sal

Per al farciment:

Peix (rap, lluç o gambes)
Maionesa molt lleugera o allioli
molt suau



Preparació

Poseu els ous i la farina en un recipient i bateu-los. Afegiu-hi la llet, el sucre i la mantega fosa, però freda. Remeneu-ho fins que n'obtingueu una massa líquida. Deixeu-la reposar ½ hora o una hora.

Mentrestant, trieu un peix més aviat tou (rap, lluç o gambes), netegeu-lo (en el cas de les gambes, peleu-les), talleu-lo molt petit i fregiu-lo. Reserveu-ho.

Feu una maionesa molt lleugera o un allioli molt suau. Guardeu-ho a la nevera.

Aleshores, en una paella petita antiadherent, feu la crep. Tingueu la precaució que la paella estigui molt calenta. Feu les creps i aneu-les estenent a sobre d'una superfície a punt per a farcir-les amb el peix.

Tingueu cura de no omplir-les molt. Heu de tenir en compte que s'han de plegar en forma de triangle. Tot el voltant ha de quedar sense farciment a fi que el pugueu tancar només pressionant amb els dits (plegueu la crep i pressioneu-la).

Un cop plegades, aneu-les posant en una safata i serviu-les ben calentes amb la maionesa o l'allioli al costat o per sobre.

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera
Tel. 93 772 92 92
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>
A/e: esparreguera@cpnl.cat
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>