



Crepas Jamón y Queso

Ham and Cheese Crepes

LIBRE DE GLUTEN / Gluten-free

Ingredientes:

- 1 taza de harina **Juana**® de maíz blanco precocida
- 1 taza de harina de trigo **Selecta**® todo uso
- 4 huevos
- 4 cucharaditas de mantequilla derretida
- 3 cucharaditas de aceite vegetal
- 2 ½ tazas de leche
- Una pizca de sal
- Rebanadas de jamón
- Queso mozzarella

Modo de preparación:

En un tazón y utilizando la batidora, bata los huevos hasta que hagan espuma, después agregue el resto de los ingredientes hasta que todo se una. Si quiere que la mezcla sea dulce, agregue una cucharadita de azúcar. Caliente un sartén antiadherente y con la ayuda de un cucharón para sopas, vacíe un poco de la mezcla extendiéndola bien para formar crepas delgadas.

Cocine cada lado de la crepa por 2 minutos aproximadamente y cuando estén ambas caras doradas, colóquela en un plato. Rellene las crepas con el queso y el jamón haciendo rollito y sívalas calientes.

Ingredients:

- 1 cup of **Juana**® pre-cooked white corn meal
- 1 cup of **Selecta**® all-purpose flour
- 4 eggs
- 4 tablespoons of melted butter
- 3 tablespoon of vegetable oil
- 2 ½ cups of milk
- A pinch of salt
- Slices of ham
- Mozzarella cheese

Preparation:

In a bowl, and using a mixer, beat the eggs until foamy. Then add the rest of the ingredients slowly until everything is mixed. If you want the mixture to be sweet, add one teaspoon of sugar. Heat a non-stick pan or skillet, and using a ladle, pour some of the mix spreading well to form thin crepes.

Cook each side of the crepe for about 2 minutes until golden brown and place it on a plate. Fill the crepes with ham and cheese and roll them. Serve them hot.