

# CRÊPPES DE CARN

## INGREDIENTS

Per la pasta: 125 g de farina – 250ml de llet – 25 g d'oli de gira-sol – 2 ous – sal i sucre al gust – Per al farcit: – 4 cebes- 200 g de carn de porc- 200 g de carn de vedella- 800 g de pollastre – sal i pebre al gust.

**PREPARACIÓ:** 55 minuts aproximadament

**DIFICULTAT:** mitja

Barregem els ingredients per a la pasta de crêppe. En una paella afegim una mica de mantega i aboquem una mica de pasta fins que tapi el fons de la paella. La deixem coure pels dos costats i la reservem.

Piquem la ceba a talls petits i en una Cassola afegim mantega, i la sofregim fins que deixi de suar aigua. Salpebrem la carn al gust i l'afegim a la cassola i ho cuinem tot fins que la carn estigui rossa. Farcim les crêppes i les marquem una mica en una paella abans de servir-les

## OBSERVACIONS

Recepta cedida per Natàlia Bannikova  
en la 12a edició de la Mostra de cuines del món 2021.



**Espai del Peix. Port de Palamós**  
Moll Pesquer, s/n, 17230 Palamós  
infomuseu@palamos.cat | 972 600 424  
espaidelpeix.org

L'Espai del Peix és un equipament cultural que té per missió posar en valor el peix fresc de la llotja de Palamós i la cuina tradicional marinera, amb la finalitat de fer sostenible l'activitat pesquera