





# Crepes de salmão fumado com queijo fresco para barrar

 TEMPO	 N. PESSOAS	 €/TOTAL	 €/PESSOA
20 MIN	6	8,37€	1,39€

## Ingredientes:

- › Salmão fumado MasterChef 300g
- › Ovos M MasterChef 3
- › Farinha de trigo integral 120g
- › Leite meio gordo MasterChef 25dl
- › Queijo fresco barrar MasterChef 400g
- › Rúcula 200g
- › Manteiga sem sal MasterChef 50g
- › Sal 5g
- › Pimenta Rosa 1g

## Preparação:

1. Prepare a massa. Misture os ovos, a farinha e o leite num robot de cozinha até obter uma massa homogénea.
2. Unte uma frigideira com a manteiga e deite nela uma concha de massa, rode e deixe cozinhar até a massa prender. Vire de lado e deixe cozinhar por mais 30 segundos. Repita o processo com a restante massa.
3. Para o recheio dos crepes duas colheres de sopa de queijo fresco para barrar, polvilhe com pimenta-rosa e sobre ele distribua o salmão.
- Ponto 4: Dobre as laterais dos crepes. Sirva com rúcula.

## Dica do Chef

Para obter uma massa de crepe com sabor mais intenso e diferenciador, adicione farinha de alfarroba ou de trigo sarraceno à farinha de trigo integral.

Salmão Fumado Noruega  
MasterChef  
900/ 1200Kg



Veja aqui  
o vídeo  
desta receita!