

## Creps de setas



En una sartén ponemos las setas hasta que pierdan la mayor parte del agua.  
Añadimos la mantequilla. Salpimentamos.  
Añadimos el vino y dejamos evaporar el alcohol (1-2')  
Añadimos el caldo y dejamos reducir un par de minutos  
Añadimos la nata y rallamos un poco de nuez moscada.  
Dejamos reducir y reservamos.

Colocamos la harina en una fuente y añadimos poco a poco mezclando con una varilla la leche, los huevos, la sal y el azúcar. La masa ha de quedar lisa y nada espesa.  
Dejar reposar 5'. Ponemos en una sartén mediana la mantequilla y calentamos a fuego medio.  
Con un cucharón sopero ponemos la masa que ocupe toda la sartén.  
Una vez dorada la capa de debajo de la crep la despegamos con una espátula y le damos la vuelta para dorar la otra cara.  
Engrasar con mantequilla (aunque menos) la sartén con cada crep.

Envolvemos cada crep con un poco del preparado de las setas.

### Para 8 creps

125 gr. de harina  
2 huevos  
5 gr. de azúcar  
1 pellizco de sal  
1/4 litro de leche entera  
50 gr. de mantequilla + 1 cucharadita para la sartén

400 gr. de setas (camagrocs y rossinyols)  
½ vasito de vino  
½ vaso de caldo vegetal o de pollo  
10 cl. de nata líquida para cocinar  
Sal, pimienta y nuez moscada  
Mantequilla