

Receta de Flores de Hojaldre, Calabacín y Salmón

07 Mar 2018



Buenos días a tod@s, para este miércoles os dejo otra rica y original receta, se trata de unas **Flores de Hojaldre, Calabacín y Salmón**, podéis preparar como aperitivo o como primer plato, resultan exquisitas y son una manera diferente de tomar pescado y verdura, seguro que os van a gustar.

Ingredientes

- Calabacín (uno o dos)
- Hojaldre rectangular
- Aceite y sal
- Salmón ahumado en lonchas
- Queso en crema

Modo de Preparación

1. Cortamos el calabacín en rodajas finitas
2. Partir el hojaldre en tiras de dos dedos aproximadamente de ancho
3. Untar las tiras con el queso en crema
4. Poner el calabacín a lo largo de la tira
5. Encima del calabacín poner unas lonchas finas de salmón
6. Enrollar y se irá formando la flor, colocarlas en la bandeja del horno sobre un papel de hornear
7. Precalentar el horno a 200º
8. Poner un pelín de sal y pintar con aceite la parte de arriba de las flores
9. Meter al horno precalentado y mantener unos treinta minutos o hasta que estén doraditas
10. Servir y....buen provecho!!!