

RECETA ROLLO DE CALABACÍN CON SALMÓN Y QUESO



Ingredientes:

- 2 huevos
- 1 calabacín
- 100 g de queso de untar
- 125 g de salmón ahumado
- Sal
- Pimienta
- Ajo
- Pimentón

Preparación:

1. Rallamos el calabacín y lo escurrimos dentro de un trapo limpio y le sacamos toda el agua.
2. Batimos los huevos con la sal y la especias y mezclamos todo con el calabacín bien escurrido. (es importante quitar el agua al calabacín)
3. Ponemos papel en una bandeja de horno y echamos la mezcla planita como si hiciéramos un brazo de gitano.
4. Lo introducimos al horno 10/12 minutos a 180 grados.
5. Una vez sacado del horno lo dejamos enfriar, pero no del todo.
6. Untamos el queso y después colocamos el salmón.
7. Enrollar y... LISTO!!!