



CARPACCIO DE CALABACÍN CON SALMÓN AHUMADO Y QUESO AZUL

INGREDIENTES

- 1 calabacín pequeño, en rodajas finas
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 cucharadas de pesto
 - 20 gramos de perejil
 - 2 cucharadas de piñones
 - 1 diente de ajo pequeño, exprimí
 - 4 cucharadas de queso, rallado
 - 50 mililitro aceite de oliva extra virgen
- 2 lonchas de salmón ahumado
- 25 gramos de queso azul, desmenuzado
- 25 gramos de tomates cherry, divide en dos
- 2 cucharadas de albahaca picado

EXPLICACIÓN

Mezcla el perejil fino con los piñones, ajo y queso rallado en una procesadora de alimentos.

Añade el aceite de oliva hasta un aliño cremoso.

Seca las rodajas de calabacín con papel de cocina y unta con aceite de oliva.

Fríe el calabacín corto en una parrilla o sartén.

Pon las rodajas en una forma de abanico redondo en 2 platos y cubre ligero con el pesto.

Divide el salmón con el queso y tomates cherry sobre el calabacín.

Rocía con pimienta negra y guárnece con albahaca.

ENTREMÉS

2 PERSONAS

TIEMPO: 20 MINUTOS

MIRA MÁS EN:

LA
COMIDA
Deliciosa

