

CRUJIENTES DE CALABACÍN CON SALMÓN

NIVEL DE DIFICULTAD

Fácil - 10 minutos



En Siken, no queremos que cuentes calorías, sino que respetes las cantidades y disfrutes del sabor de tu propia receta.

INGREDIENTES (3 personas)

- Aceite de oliva virgen extra
- 1 calabacín
- Cebollino
- 6 láminas masa filo
- 200 g salmón
- 16 tomates cherry
- Tomillo

PREPARACIÓN

Corta el calabacín sin pelar (o medio pelado) en dados de medio centímetro. Pon una sartén al fuego con una cucharada de aceite de oliva y los dados de calabacín hasta que cambien de color pero sigan estando firmes. Corta la pasta filo en cuartos, trocea los tomates en cuartos y pica el cebollino. Una vez picados mezcla con el salteado de calabacín y sazona con sal y tomillo. Precaliente el horno a 200°. Reparte el relleno en la pasta y pon en cada una un trocito de salmón. Cierra sin apretar demasiado e introduce en el horno precalentado durante 10-15 minutos o hasta que estén dorados.