

Calabacines rellenos de salmón con cobertura de almendras

Tiempo de preparación: 15 min. · Nivel de dificultad: fácil

Cantidad

Ingredientes para 2 personas.

Ingredientes

2 ud. Calabacines medianos
100 g Queso crema
4 ud. Salmón ahumado
6 cda Almendras molidas
6 cda Aceite de oliva
4 cda Nata
1 ud. Diente de ajo
4 cdta Perejil (fresco o seco)
10 ud. Tomates pera o cherry

Preparación

En una cacerola mediana, poner a hervir agua con un poco de sal, añadir los calabacines enteros al agua y hervir durante unos 5 minutos.

A continuación, sacar los calabacines del agua y enjuagarlos con agua helada, dejarlos enfriar un poco y cortarlos por la mitad a lo largo.

Vaciar parte del interior de los calabacines con una cuchara, y cortarlos en trozos pequeños con un cuchillo y colocarlos en un bol.

Añadir el queso crema, el perejil y el ajo picado, mezclar todo y salpimentar.

Rellenar las mitades de calabacín con las lonchas de salmón y por encima la mezcla de queso crema.

Espolvorear las almendras molidas sobre la crema.

Colocar los calabacines en una fuente de horno con un poco de aceite de oliva, hornear a 160°C durante unos 20 minutos.

Servir los calabacines sobre una base de ensalada o con patatas.