

Raciones para 1

1 lámina
Masa de hojaldre rectangular (muy fría)
1
Calabacín
200 g
Salmón ahumado en lonchas
50 g
Queso crema, a temperatura ambiente

- 1 Antes de empezar, precalienta el horno a 210º C, con calor arriba y abajo.
- 2 Corta la lámina de hojaldre a lo ancho, en cinco tiras de igual grosor. Resérvalo en el frigorífico mientras preparas el resto de ingredientes.
- 3 Lava y corta el calabacín en discos, cuanto más finos mejor. Corta también las lonchas de salmón ahumado en tiras de un par de centímetros de grosor.
- 4 Coloca una de las tiras de hojaldre sobre una lámina de papel de horno o sobre una superficie de trabajo espolvoreada con harina. Unta la mitad superior con queso crema y coloca encima 10-12 discos de calabacín ligeramente superpuestos y, sobre el calabacín, las tiras de salmón ahumado.
- 5 Dobla la parte inferior del hojaldre hacia arriba, cubriendo el salmón, y enróllalo. Cierra la flor de hojaldre con un palillo para que no se abra al hornear.
- 6 Coloca las flores sobre una bandeja de horno cubierta con papel de horno y cocina en la parte inferior del horno durante 15-16 minutos o hasta que el hojaldre esté hecho.
- 7 Sirve tus flores de hojaldre calientes y disfruta de este plato primaveral lleno de sabor y color.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/flores-de-hojaldre-con-salmon-y-calabacin/>

