

RECETA



MINI SÁNDWICHES GRATINADOS CON FILETES DE SALMÓN Y ZAPALLO ITALIANO

INGREDIENTES

- 12 mini gratinados de Aviko con espárragos y parmesano
- 1 zapallo italiano
- 400 gramos de filetes de salmón
- 1 cucharada de queso parmesano
- 1 cucharada de pan rallado
- 1 cucharada de pesto verde
- Medio limón exprimido y la ralladura de su cáscara
- 1 cucharada de eneldo picado con cebollín
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta molida

PREPARACIÓN

Cortar el zapallo italiano a lo largo en 4 rodajas de 1 centímetro de grosor (el resto no se utiliza) y, a continuación, cortarlas por la mitad para crear 8 rodajas en total.

Dividir el salmón en 4 rodajas planas y finas. Distribuir los mini gratinados en una bandeja de horno e introducirla en un horno precalentado a 200 grados durante unos 8 minutos. Sazonar las rodajas de salmón con sal y pimienta. Pincelar ambas caras del zapallo italiano con pesto y espolvorear una mezcla de pan rallado y queso parmesano por encima.

Colocar las rodajas de salmón y el zapallo italiano junto a los gratinados en la bandeja del horno y volver a introducirla en el horno ya caliente unos 8 minutos. Colocar 3 mini gratinados encima de 1 rodaja de zapallo italiano en cada plato precalentado y otra rodaja de zapallo italiano encima y, a continuación, colocar una rodaja de salmón como última capa.

Decorar los sándwiches gratinados con limón, hierbas y algunas gotas de aceite.