



Hojaldre de ricotta y albahaca con calabacín y salmón ahumado

Ingredientes 2-4 personas

1 Lámina de hojaldre
1 Calabacín
100g de Queso ricota
67g de Salmón ahumado
Un puñado de Albahaca fresca
Ralladura de 1 limón
Aceite de oliva virgen extra al gusto
Sal y pimienta

Para la salsa

Media Cucharada de Mostaza dulce
Media Cucharada de Miel

Ingredientes 6-10 personas

2 láminas de hojaldre
2 Calabacines pequeños
250g de Queso ricota
167g de Salmón ahumado

Un puñado de Albahaca fresca
Ralladura de 2 limones
Aceite de oliva virgen extra al gusto
Sal y pimienta

Para la salsa

1 Cucharada y media de Mostaza dulce
1 Cucharada y media de Miel

Ingredientes 12-16 personas

3 Láminas de hojaldre
3 Calabacines
417g de Queso ricota (aprox.)
267g de Salmón ahumado
Un puñado de Albahaca fresca
Ralladura de 3 limones
Aceite de oliva virgen extra al gusto
Sal y pimienta

Para la salsa

3 Cucharadas de Mostaza dulce
3 Cucharadas de Miel

Preparación

Primero cortamos el calabacín en rodajas. En una procesadora trituramos el queso con la albahaca, un poquito de aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta y ralladura de limón. Extendemos la lámina de hojaldre y con un cuchillo hacemos una ligera marca a unos 2 cm del borde sin llegar a cortar el hojaldre. Pinchamos el centro del hojaldre para que no suba (todo lo que queda dentro de esa marca). Con ayuda de una espátula extendemos la crema de queso y albahaca sin cubrir el borde que hemos marcado con el cuchillo. Colocamos encima el calabacín y terminamos con un poco de sal y pimienta. Precalentamos el horno a 200 °C, metemos el hojaldre y bajamos la temperatura a 180 °C. Y horneamos 30 minutos o el tiempo que sea necesario hasta que esté dorado. Para la salsa mezclamos la mostaza dulce y la miel. Rectificamos de lo que sea necesario para hacerla a nuestro gusto. Sacamos el hojaldre, esperamos a que se atempere un poquito y ponemos el salmón ahumado y la salsa de mostaza y miel.