



Milhojas de Calabacín y Salmón ahumado

Ingredientes para 4 personas

- 400 g. calabacines
- 300 g. de salmón ahumado
- 10 ml. de aceite de oliva
- sal

Se pelan los calabacines y se hacen rodajas finas. En una plancha o parrilla se asan con aceite de oliva y se reservan. Con la ayuda de un molde redondo y sin fondo, se monta el plato, colocando capas alternas de calabacín y salmón. Luego se retira el molde quedando las milhojas con la forma de éste.