

Rollitos de calabacín con huevas

Rollitos de calabacín con huevas



Número de porciones: 6 porciones

Utensilios: Pelador de vegetales, cacerola, turmix, cucharilla para rellenar.

Ingredientes:

Calabacín 2 pequeños

Quesitos 3 unidades

Aceite de oliva 0,4° 1 dl

Sal 5 gr

Huevas de trucha 50 gr

Elaboración de los rollitos. Obtener tiras finas con el pelado de vegetales, 1 por cada canapé, con cuidado de no llegar a las pepitas y dejando un borde verde, a cada lado. Poner en agua hirviendo, ligeramente salada, 10 gr por litro, cocer durante tres minutos, meter inmediatamente en agua fría y una vez fríos darles la forma y reservar. Raspar ligeramente la piel de un calabacín y cortar rodajas de medio cm, sofreírlas en un poco de aceite de oliva con una pizca de sal. Reservar.

Elaboración del puré: eliminar las pepitas del calabacín, ponerlo a cocer en 300 cc de agua con las peladuras que hemos quitado en el primer corte, añadir tres quesitos y una pizca de sal. Cocer durante 15 minutos, triturar con el turmix y reservar, rellenar los rollitos con la crema de calabacín y cubrir ésta con las huevas de trucha. Servir templado sobre una lengua de gato salada en forma de círculo.