

# Flores de zucchini rellenas de salmón

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Flores de Zucchini:** 12 Unidades

### Masa

**Semillas de sésamo:** 1 cda.

**Sal:** A gusto

**Levadura:** 25 grs.

**Harina:** 150 grs.

**Agua:** Cantidad necesaria

### Relleno

**Salmón:** 150 grs.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceitunas verdes:** 250 g

**Ajo:** 2 Dientes

**Zucchini:** 1 Unidad

**Ralladura de limón:** 1 cda.

### Salsa

**Tomillo:** 1 cda.

**Jugo de Limón:** 50 cc

**Relleno:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

- En un bowl desgrane la *levadura*. Agregue la sal y agua. Diluya la *levadura*.
- Incorpore las semillas de *sésamo*, el *harina* y agua hasta obtener una pasta espesa.
- Deje reposar.
- Corte el verde del *puerro* en tiras muy finas.
- Blanquee en agua caliente.

## Relleno

- Pique el **salmón** con cuchillo.
- Pique el *ajo*.
- Descaroce las aceitunas y pique groseramente.
- Corte el **zucchini** en cubos pequeños.
- En un bowl mezcle el *salmón* con la ralladura de *limón*, el *ajo*, las aceitunas, el *jugo de limón* y el *zucchini*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Rellene las flores con esta mezcla y ate con las tiras de *puerro*.

## Salsa

- Pique el *tomillo*.
- Al relleno agregue el *jugo de limón*, el *tomillo* y el aceite de oliva.
- Pase las flores por la pasta y fría en abundante aceite caliente.
- Acomode en una fuente. Rocie con la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/flores-de-zucchini-rellenas-de-salmon>