Flores de zucchinis rellenas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Zucchinis bebes verdes: 5 Unidades
Zucchini amarillo: 1 Unidad
Calabaza: 1/2 Unidad
Flores de zucchinis bebes amarillos: 12 Unidades
Zucchinis bebes amarillos: 5 Unidades
Zucchinis verdes: 5 Unidades

Relleno

Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Yema: 1 Unidad
Ciboulette picado: 1 cda.
Eneldo picado: 1 cdas.
Aceitunas negras descarozadas: 5 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Echalotte: 1 Unidad
Queso Crema: 3 cdas.

Varios

Hojas verdes:
Aceto balsámico: A gusto
Aceite De Oliva: A gusto
Echalotte picado: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Con la ayuda de una mandolina corte en finas laminas los zucchinis junto con la *calabaza*, luego cocine al vapor durante unos minutos
- Retire y reserve.
- Separe las flores de los zucchinis.
- Retire los pistilos de las flores.
- Cocine al vapor los zucchinis bebes verdes y amarillos, una vez que estén tiernos retire y reserve.

Relleno

- Pele y pique el *echalotte*.
- Pique las aceitunas.
- Mezcle el queso *crema* junto con la yema, agregue luego el *echalotte*, las aceitunas, el ciboullette, el *eneldo* y condimente con sal y pimienta, mezcle bien.

Armado

- Coloque el relleno dentro de una manga y rellene 6 de las flores cuidadosamente.
- Prepare una masa para fritura, sumerja el resto de las flores y en una sartén con aceite caliente fríalas hasta dorarlas.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Cocine al vapor las flores rellenas durante 2 minutos aproximadamente.
- Coloque en un recipiente las hojas verdes junto con el *echalotte*, condimente con aceite de oliva y aceto balsámico.

Presentación

- Forme sobre el plato de presentación un colchón de zucchinis bebes y laminas de zucchinis y *calabaza*, encima las flores rellenas y las flores fritas.
- Acompañe con la ensalada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/flores-de-zucchinis-rellenas