Rollito de Calabacín



Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Calabacín: 2 Unidades
Eneldo: c/n
Pan Tostado: 8 Unidades
Pimiento verde frito: 3 Unidades
Boquerones en vinagre: 16 Unidades
Cebolla ponchada: 90 grs
Huevas de trucha: 8 grs
Pimentón rojo asado: 80 grs
Sal: c/n

Vinagreta

Aceite de oliva virgen extra: 50 cc
Guindilla: 9 grs
Sal: c/n
Vinagre de jerez: 30 grs
Cebolla de verdeo: 20 grs
Lima: 1 unidad
Tomate: 150 grs

Preparación de la Receta

Pincho

- Cortar el **calabacín** en láminas con la mandolina de 2 mm de grosor y lo marcar por ambos lados en la *plancha* o sartén.
- Debe quedar flexible y apenas tostado.
- Una vez fría la lamina de *calabacín*, rellenar con las verduritas y el *boquerón*.
- Enrollar.

Presentación

- Sobre la tostada de pan, poner el rollito de *calabacín*.
- *Aliñar* con la vinagreta.
- Decorar con las huevas de *trucha* y *eneldo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rollito-de-calabacin