

Barcas de calabacín

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Madoka

INGREDIENTES

0

4 Calabacines — pequeños

Sal

Salmón

Agua

ELABORACIÓN

Cortar los calabacines en dos partes iguales y cocerlos en agua hirviendo con sal. De cada uno de ellos cortar una loncha en sentido longitudinal sin llegar hasta el final, doblarla en forma de vela de barco, sujetándola con un palillo y rellenar el interior de huevas de salmón. Se utiliza para acompañar a pescados fritos o cocidos.