



TORTITAS SALADAS DE CALABACÍN, SALMÓN Y QUESO DE CABRA ACOMPAÑADAS CON UNA SALSA DE MOSTAZA.

Autor: Damián Serrano, Instagramer y divulgador gastronómico.

TORTITAS SALADAS DE CALABACÍN, SALMÓN Y QUESO DE CABRA ACOMPAÑADAS CON UNA SALSA DE MOSTAZA.

Ingredientes:

- 500 g de calabacín
- 200 g. de salmón fresco
- 100 g de harina (normal, integral, de espelta...)
- ½ cucharadita de levadura química
- 2 huevos batidos
- 1 yogur natural
- Cebollino picado
- Aceite de oliva virgen extra

- Sal y pimienta

Para la salsa:

- 1 yogur griego natural sin azúcar
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon
- 1 cucharadita de mostaza a la antigua