

Milhojas de salmón y espinacas con queso

Milhojas de salmón. Finlandia es un país miembro de la Unión Europea desde 1995 y situado en el noreste de Europa. Tiene fronteras al oeste con Suecia, al este con Rusia y al norte con Noruega. Por el oeste y el sur está rodeada por el mar Báltico, que la separa de Suecia y Estonia, cruzando los golfos de Botnia y Finlandia, respectivamente. La capital y ciudad más importante del país es Helsinki. ([Wikipedia](#)).]

Lógicamente, por su situación geográfica es muy importante en su cocina la utilización del pescado, como en estas deliciosas **Milhojas de salmón**, que tienen un sabor y una textura maravillosas. Nosotras hemos elegido esta receta para la cena de Navidad Worldwide. Son varias capas de salmón intercaladas con un relleno compuesto de espinacas y queso. ¡Simplemente espectacular!

Ingredientes

500 g de salmón fresco (lomo)

500 g de espinacas frescas

100 g de queso suave

200 g de nata líquida

50 g de huevas de salmón

3 chalotas

30 g de mantequilla

1 cucharada de comino

1 ramita de eneldo fresco o picado

Sal y pimienta al gusto

Preparación de las Milhojas de salmón

Primero, limpiamos el salmón de piel y espinas y lo cortamos en filetes finos. Lo salpimentamos y reservamos.

En una sartén derretimos la mantequilla y freímos las chalotas picadas. Cuando estén algo doraditas les añadimos las espinacas picadas (nosotras las picamos en un procesador de alimentos) y lo rehogamos todo muy bien durante unos 5 minutos aproximadamente. Reservamos.

En un cacito ponemos la nata y el queso hasta que éste se derrita y la mezcla se la añadimos a las espinacas que tenemos reservadas. Precalentamos el horno. En la bandeja del horno ponemos dos trozos de papel de aluminio, en ellos vamos colocando las capas de nuestras milhojas: una capa de salmón, otra de la mezcla de espinacas y queso, otra de salmón, otra de espinacas y una tercera de salmón. En total son tres capas de salmón y dos de la mezcla de espinacas y queso, también les ponemos por encima el comino picado. Cerramos los paquetes de aluminio y los horneamos durante unos 12 min. a 200 °C. Cuando estén hechos y en el momento de servir le ponemos por encima las huevas de salmón y el eneldo, tal como se ve en la foto.

Si te gustan las recetas con salmón de países del norte de Europa, te recomendamos nuestro [Salmón sueco marinado](#).