Papillote Con Vegetales Y Pescado



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Hinojo: 1 unidad
Merluza: 3 Filete
Puerro: 1 vara
Tomate Cherry: 300 g
Arvejas frescas: 200 g
Zuccini: 1 Unidad
Limon: 1 unidad
Papel Manteca Parafinado: c/n
Sal y Pimienta: a gusto
Tomillo: a gusto
Papines: 500 g

Preparación de la Receta

- Cortar trozos grandes de papel *manteca* parafinado y reservar.
- Colocar en el centro de cada papel un chorro de aceite de oliva y acomodar `por encima rodajas finas de papines, sal, pimienta y *tomillo*.
- Añadir rodajas de zuchini, sal, pimienta y las hojitas de *hinojo*.
- Incorporar hinijo picado, puerros al bies y *condimentar*
- Acomodar el pescado sobre los vegetales e incorporar tomates cherries en mitades, arvejas frescas y rodajas de *limòn*
- *Condimentar* con sal, aceite y aceite de oliva.
- Cerrar el paquete uniendo y apretando bien los bordes.
- Llevar a horno en placa a 160ª c por 25 minutos.
- Servir el paquete sobre cada plato.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/papillote-con-vegetales-y-pescado