Papillote de salmón rosado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 100 g
Cebolla Colorada: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Limones: 2 Unidades
Puerros baby: 500 g
Sal: A gusto
Pimienta: Cantidad necesaria
Hongos Portobello: 300 g
Penca de salmón rosado: 1 y 1/2 k

Para la salsa

Ralladura de limón: 1 Unidad
Pimienta: Cantidad necesaria
Crema de leche: 300 cc
Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos en trozos pequeños los puerros baby, fileteamos *hongos* portobellos y cortamos la *cebolla* colorada en juliana y los limones en rodajas.
- Por otro lado, cortamos papel *manteca* en rectángulos
- Colocamos en una mitad del papel aceite de oliva, rodajas de *limón*, trozo de **salmón** y por encima *hongos*, cebollas, puerros y ralladura de *limón*.
- Terminamos con *manteca*, sal, pimienta
- Doblamos y cerramos con la parte del papel restante.
- Cocinamos en horno medio por 10 minutos hasta que el *salmón* esté jugoso.

Para la salsa

- En una olla, calentamos la *crema* condimentada con sal, pimienta y ralladura de *limón*
- Servimos en una salsera

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/papillote-de-salmon-rosado