

Pescado en papillote

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Hinojo: 1 Unidad **Limon**: 1 Unidad **Puerro**: 2 Unidades **Abadejo**: 750 gr.

Tomates cherry: 200 gr. **Aceitunas negras**: 50 gr.

Aceite y sal:

Preparación de la Receta

- Cortar el hinojo y el puerro en juliana
- Aderezar con aceite de oliva y sal
- Luego, tomar una hoja de papel manteca y ubicar un colchón de los vegetales cortados.
- Por encima, ubicar dos filetes de *abadejo*, y arriba, colocar rodajas de *limón*, tomates cherry y aceitunas negras descarozadas
- Terminar con hojas de hinojo.
- Cerrar bien el paquete.
- Repetir la operación hasta terminar con todos los vegetales y el pescado
- Llevar los paquetes a horno medio por aproximadamente 30 minutos

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