

Pescado en papillote

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Hinojo: 1 Unidad

Puerro: 2 Unidades

Tomates cherry: 200 gr.

Aceite y sal:

Limon: 1 Unidad

Abadejo: 750 gr.

Aceitunas negras: 50 gr.

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 descaroizadas
- 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>