

Pescado Envuelto en Tortillas

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Caldo: c/n

Ajo: 2 Dientes

Naranja: 1 unidad

Salmón en filetes: 1/2 Kilo

Tomate: 1 unidad

Cebolla Morada: 1/2 unidad

Limon: 1/2 unidad

Orégano: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Tortillas de trigo: c/n

Guarnición

Aceite: c/n

Limón para su ralladura: 1 unidad

Papines con cáscara precocidos: 500 grs

Semillas de hinojo: 2 cdas

Eneldo fresco: 2 cdas

Mantequilla en cubos: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Pescado

- Procesar el *ajo*, *cebolla* en cubos, *naranja*, *orégano*, sal, pimienta y el caldo.
- Pasar las tortillas por sartén para ablandar.
- Colocar en el centro de la tortilla una fina capa de salsa.
- Agregar dos filetes de *salmón* de 1 cm de espesor, sal, pimienta, rodajas de *tomate*, 1 rodaja de *limón*, enrollar y llevar a fuente aceitada con el dobléz para abajo.
- Repetir la operación hasta realizar 3 rollos.
- Llevar a horno a 180 °C por 15 minutos.

Guarnición

- Cortar los papines en mitades y *saltear* en sartén con *manteca* y aceite hasta *dorar*.
- *Condimentar* con sal, pimienta, semillas de *hinojo* pasadas por mortero, *eneldo* picado y ralladura de *limón*.

Armado

- Servir los rollos de *salmón* con las papas doradas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pescado-envuelto-en-tortillas>