# 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 doblez 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**