

Reineta en papillote

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria

Champiñones de París: 150 g

Filete de reineta: 400 g

Sal y Pimienta: A gusto

Romero: 2 Ramas

Fondo de mariscos: 100 cc

Puerro: 1 Unidad

Jugo de Limón: 1 Unidad

Tomate: 1 Unidad

Laurel: 1 Hoja

Panceta: 4 Fetas

Ranchera de verduras

Merquen: 1 cda.

Setas: 200 g

Pepino: 1 Unidad

Echalotte: 1 Unidad

Romero: 1 Rama

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Papas cocidas: 2 Unidades

Morrón Rojo: 1 Unidad

Varios

Pan Tostado:

Preparación de la Receta

- Lave bien el *puerro* y corte en trozos grandes.
- Corte los champiñones en láminas.
- Retire los extremos del *tomate*, y corte en rodajas.
- Corte la *panceta* en tiras.
- Pinte una hoja de papel aluminio con *manteca* y coloque encima el filete de reineta
- Condimente con *jugo de limón*, sal y pimienta.

- Caliente el fondo de pescado en una sartén.
- Encima coloque las rodajas de tomates, los champiñones, el *puerro*, la *panceta* y condimente nuevamente con sal, pimienta, *romero*, *laurel*, bañe con fondo de pescado y cierre bien el papel formando un paquete. .
- En la sartén con el fondo de mariscos coloque el papillote de pescado a *pochear* entre 10 y 15 minutos, girando de vez en cuando.

Ranchera de verduras

- Corte los pepinos y las papas en ruedas.
- Corte el *morrón* y las setas en bastones.
- Pele y corte las *echalottes* en láminas.
- Coloque las verduras en un bowl y condimente con sal, pimienta, aceite de oliva, *romero* y *merquén*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva salteé las verduras hasta *dorar* levemente.

Presentación

- Prepare un colchón con la ranchera de verduras.
- Coloque encima el papillote de reineta y abra el centro del papel.
- Decore con pan tostado y sirva bien caliente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/reineta-en-papillote>