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