

## **PAPILLOTE DE SALMON**

### **INGREDIENTES**

250 gr. de salmón  
1 puerro  
1 cebolleta,  
1 hinojo  
5 espárragos verdes  
6 tomates cherrys  
Aceite de Oliva  
Albahaca  
Tomillo  
Romero  
Perejil  
Pimienta y sal al gusto

### **PREPARACION**

Al lomo de salmón quitarle la piel.  
Cortar todos los vegetales  
Salpimentamos al gusto el lomo de salmón.  
Colocamos las verduras y el salmón en un papel de aluminio, se le añade un chorrito de aceite de oliva y sazonamos con las diferentes especias y envolvemos a modo de papillote, para que se conserven todos los sabores.

Colocamos en una bandeja para horno. Precalentamos el horno a 180 grados y horneamos el papillote unos 10 minutos. Listo!!!!

### **NOTA:**

Se puede preparar con todo tipo de pescado