

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 salmon quitarle la piel.
Cortar todos los vegetales
Salpimentamos al gusto el lomo de salmon.
Colocamos las verduras y el salmon 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