MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Salmón en papillote

15min 2 raciones

Ingredientes

- Lomos de salmón u otro pescado
- Espárragos trigueros
- Calabacín
- Zanahoria
- Pimiento verde
- Sal
- Perejil
- Aove
- Rodajas de limón

Elaboración

1. Colocamos sobre papel de horno las verduras, pueden ser las que más te gusten, en mi caso: trigueros, calabacín, zanahoria y pimiento verde, añadimos sal y aove
2. Ponemos encima los lomos de salmón o cualquier otro pescado y añadimos sal, perejil, aove y colocamos dos rodajas de limón encima
3. Lo cerramos como si fuese un regalo y así evitaremos que salga mucho líquido de la cocción
4. Con el horno precalentado, horneamos 15 minutos a 190°
5. Una vez haya pasado el tiempo, ponemos cada paquete en el plato y listos para comer

RECOMENDACIONES

Queda súper jugoso y apenas mancha.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy