

Recetario

SALMÓN EN PAPILOTE AL HORNO

INGREDIENTES:

2 rodajas de salmón fresco
1 zanahoria
1/2 calabacín
1 cebolla
Sal
Eneldo
Aceite de oliva
Papel de aluminio



PASO A PASO:

Cortamos la cebolla, pelamos el calabacín y la zanahoria y lo cortamos en bastones.
En una sartén con un poco de aceite pochamos las verduras.
Precalentamos el horno a 180 grados.
Ponemos una lámina de papel de aluminio en la encimera, colocamos el salmón, le ponemos sal y un poco de eneldo y le ponemos las verduras que hemos pochado.
Lo cerramos como que hacemos un paquete.
Lo metemos al horno unos 20 minutos.

Presentación:

Una vez hecho, lo sacamos a un plato con las verduras a un lado y si nos apetece unas patatas panadera.

