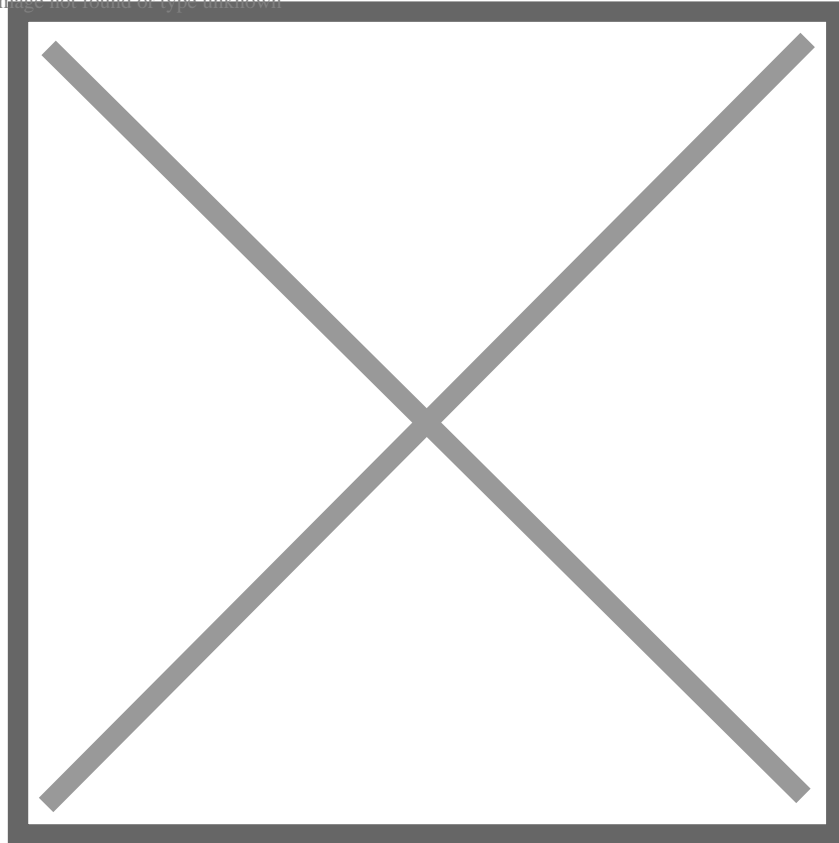


Salmón en Papillote con Vegetales Dorados a la Mantequilla

Image not found or type unknown



Ingredientes

- 1 kg filete de salmón con piel
- 2 zanahorias medianas ralladas
- 2 cdas. cilantro fresco picado fino
- 1 cda. aceite de oliva
- Sal y pimienta negra a gusto
- 4 pimentones, rojos y verdes, picado como para anticucho
- 1 cebolla grande picada pluma (opcional)
- 2 limones cortados en rodajas
- 1 cda. jengibre fresco picado fino o rallado (opcional)
- Papel metálico o mantequilla
- 1 kg papas soufflé cocidas con cáscara y partidas en mitades
- 1 zapallo italiano picado en rodajas gruesas

- 1/2 kg espárragos (opcional)
- 1/4 taza aceite vegetal
- 1 paquetito ciboulette fresco picado fino
- 2 cdas. Mantequilla

Preparación

Cortar pliegos de papel metálico o mantequilla de 30cm. x 30cm. aproximadamente.

Estofar la cebolla y zanahoria rallada con sal y pimienta en un sartén caliente. Reservar.

Precalentar el horno a temperatura media/alta (180°C a 200°C).

En el centro de cada pliego de papel colocar una cama de cebolla con zanahoria y una porción de salmón con la piel hacia abajo. Espolvorear con cilantro, jengibre, sal, pimienta y un chorrito de aceite de oliva. Coronar sobre el salmón las rodajas de limón.

Cerrar el papel con el papillote y hornear durante 15 a 20 minutos (depende del grosor del salmón).

Calentar aceite y mantequilla en un sartén a fuego máximo.

Incorporar papas, pimentones, zapallo italiano y espárragos, condimentar con sal y pimienta. Saltear hasta dorar. Retirar del fuego y espolvorear con ciboulette.

Servir.