Salmón al papillote

Raciones para 1

- ❏ 1 rodaja
  Salmón
- ❏ 4
  Cebollitas
- ❏ 3 rodajas
  Limón
- ❏
  Aceite de oliva
- ❏
  Sal
- ❏
  Eneldo

1. Extendemos un papel de horno sobre la encimera y colocamos en el centro la rodaja de salmón, las cebollitas cortadas a la mitad alrededor del salmón y sobre este las rodajas de limón, el eneldo y el aceite.

2. Cerramos bien el papel formando un paquete y lo llevamos a la sartén, cubrimos con la tapa y lo dejamos a fuego bajo 15 minutos.

3. Una vez transcurrido este tiempo, lo sacamos de la sartén con cuidado de no quemarnos, abrimos el papel y lo servimos acompañado de la guarnición que más os guste, en este caso nosotros lo acompañamos con unas patatas asadas.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/salmon-al-papillote/