

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/>

