

Desde Fandiño os facilitamos una receta para elaborar Salmón al papillote con el mejor salmón noruego. Podrás conseguir las colas y las porciones de salmón para realizar la receta a través de nuestro nuevo servicio de pedido a domicilio (infórmate en el 673079766),

SALMÓN AL PAPILOTE

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 8 Porciones de salmón
- 300 g patata pochada
- 500 g Salteado mediterráneo
- 120 ml de vino blanco
- Especias: Pimienta negra molida, orégano, romero... Al gusto.
- Aceite de oliva y sal.

ELABORACIÓN:

1. Se rehoga las verduras durante 5 minutos añadiendo el vino blanco.
2. Se precalienta el horno a 190°C.
3. Se preparan paquetes por raciones con papel de aluminio o de horno en los que se coloca una capa de patata pochada, la porción de salmón y las verduras. Se añade sal, pimienta y las especias al gusto.
4. Los paquetitos se cierran lo más herméticamente posible doblando los extremos y se introducen en el horno para que se cocinen durante 15 minutos.
5. Una vez transcurrido ese tiempo, se sacan del horno y se sirven para su degustación.



PRECIO POR KILO DE LOS INGREDIENTES:

- PORCIONES DE SALMÓN NORUEGO → 10,95 €/kg



- COLA DE SALMÓN → 9,95 €/kg



- SALTEADO MEDITERRÁNEO → 2,75 €/kg



- PATATA POCHADA → 2,50 €/kg

