

SALMÓN NORUEGO Y ATÚN EN PAPILOTE

INGREDIENTES

Ingredientes para 2 personas:

- Tacos de atun (la cantidad necesaria)
- Tacos de salmon fresco (la cantidad necesaria)
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1/2 puerro
- 1/2 limon
- Vino blanco
- Pimenton
- Sal



ELABORACIÓN

1. sofreimos en una sarten con aceite de oliva la cebollita picada, el ajo y el puerro.
2. Cuando esta pochadita le añadimos un poquito de pimenton.
3. En un papel de plata disponemos tacos de atún y salmón, salamos y le echamos una pizquita de zumo de limon, una rodaja de limon y vino blanco, le echamos el sofrito por encima y sellamos bien el papel plata como un sobre.
4. Horneamos a 180 grados unos 10 a 15 minutos dependiendo del gusto.

RECETA ENVIADA POR: YOSI