ROSADA EN PAPILLOTE

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** mailo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

WWWWAAAAAWWWWWWW

Ingredientes para 2 personas :

- 2 SUPREMAS de ROSADA LIMPIA DE PIEL Y ESPINAS
- 1 PUERRO
- 1 ZANAHORIA GRANDE
- 2 DIENTES DE AJO
- 1 TOMATE MADURO RALLADO
- 1 ZUMO Y RALLADURA DE LIMÓN
- 1/2 de ZUMO Y RALLADURA DE NARANJA
- SAL
- ACEITE DE OLIVA

Preparación:

Paso 1

PELAMOS Y PICAMOS EN JULIANA MUY FINA EL PUERRO, LA ZANAHORIA Y EL AJO, Y EN UNA SARTÉN CON UN CHORRITO DE ACEITE LAS SALTEAMOS UN POCO. AÑADIMOS EL TOMATE RALLADO Y LE DAMOS UNAS VUELTECITAS Y PONEMOS PUNTO DE SAL Y RESERVAMOS. PONEMOS EN UN PAPEL DE HORNO LAS VERDURAS, EL PESCADO, LAS RALLADURAS, UNA CUCHARADA DE ACEITE Y LOS ZUMOS. CERAMOS EL PAQUETITO Y LOS HORNEAMOS A 180º UNOS 15 MINUTOS.