PESCADO EN PAPILLOTE

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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Amparo Pardo Ca

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

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 2 colitas de rape
- 8 gambas
- 250 grs de almejas
- 250 grs de mejillones
- 1 tomate maduro
- 1 cebolleta
- 3 cucharadas de vino blanco

Preparación:

Paso 1

Lo primero que habremos de hacer es con papel de aluminio una base para poner una cama de cebolleta cortada muy fina y sobre ella disponer el rape, las gambas, los mejillones , las almejas y laminas de tomate repartidas por encima del pescado, salpimentar el conjunto y regarlo con un poco de aceite y el vino. Cuando lo tengamos todo dispuesto con otro trozo de papel de aluminio lo cerraremos formando un paquete bien hermetico con el fin de que se cueza al vapor, nos aseguraremos de que todas las esquinas estan bien cerradas y que no queda nada sin sellar. Dispondremos el paquete de pescado en una bandeja de horno que tendremos precalentado a 200º y sabremos que esta hecho cuando el paquete se hinche y parezca que va a explotar(por eso es importante que no salga el vapor del papillote) Ten cuidado a la hora de abrir el papillote que el vapor no te queme.