

Baila en papillote

Pescados

Raciones: PAX

INGREDIENTES

MATERIAL NECESARIO

BRUTO

NETO

6 ud

6 ud

6 ud

6 ud

200 gr

80 gr

1 ud

100 ml

PARA LA GUARNICION

Mini mazorcas

Zanahoria

Mini calabacines.

Crema de patata

Para el PESCADO

Pasta brick

Piquillo

Cebolla

Ajo

Nata

- 1 marmita
- 1 sartén
- 1 espumadera
- 1 cazo



 **ecosecha**
productos de agricultura ecológica

PARA LA GUARNICION

- Limpiar toda la verdura
- Escaldar las mazorcas, calabacín y las zanahorias (hasta que estén cocidas)
- Partir las verduritas a la mitad y saltear en una sartén con un poco de ajo.
- Deben de quedar doradas

PARA EL PAPILOTE

- En una sartén ponemos ajo laminado y doramos, cuando este introducimos el contenido de los piquillos asados y cocinamos a fuego lento por 30 min.
- Limpiamos el pescado
- Sacamos los lomos y racionamos.
- Picamos cebolla y ajo, añadimos nata y dejamos reducir
- Colocamos la pasta filo sobre una superficie plana disponemos en la base del pescado una poco de la nata, el lomo encima salpimentamos y cubrimos con dos pimientos del piquillo y cerramos con la pasta brick
- Horneamos por 10 min a 160 grados y listo para servir.

PARA EL SERVICIO

- Guarnición preparada
- Paquete con el pescado hechos