

Papillote aromático de salmón y puerro

SERVES: 4

PREPARATION TIME: 10 minutos

COOKING TIME: 15 minutos

Ingredients

- 2 puerros medianos, pelados
- 4 filetes de salmón, sin piel, de aproximadamente 175 g cada uno
- 6 cucharadas de aceite de oliva Filippo Berio
- 3 cucharadas de cilantro picado
- 1 cucharadita de curri en polvo semipicante
- 2 cucharadas de jugo de limón
- Sal y pimienta negra recién molida
- 4 tallos de tomates «cherry» en rama

Method

1. Cortamos los puerros en rodajas finas, los colocamos en un colador grande y los enjuagamos con agua fría para quitarles las arenilla. Los escurrimos bien.
2. Cortamos 4 cuadrados grandes de papel de aluminio resistente y los untamos con un poco de aceite. Colocamos los puerros en el centro del papel de aluminio. Esparcimos la mitad del cilantro por encima. Colocamos un filete de salmón encima de cada trozo de papel de plata.
3. Mezclamos el resto del aceite, el curri en polvo y el jugo de limón y vertemos un poco sobre cada filete, dejando que se derrame sobre la cama de puerros. Sazonamos con sal y pimienta negra recién molida y

doblamos el papel de plata para sellar el salmón.

4. Colocamos los paquetes en la parrilla de una barbacoa precalentada y los cocinamos durante 15 minutos. Transcurrido la mitad del tiempo, colocamos los tallos de los tomates en rama en la barbacoa y los cocinamos con el salmón. El tiempo de cocinado dependerá de la temperatura de la barbacoa y de si la barbacoa se usa abierta, en cuyo caso tardará un poco más de tiempo que con una tapa). Para cocinar los paquetes de salmón en el horno, lo calentamos a 200°. Colocamos los paquetes en una bandeja de horno y horneamos durante 15 minutos. Desenvolvemos un paquete y comprobamos que el pescado está hecho con la punta de un cuchillo.
5. Sacamos los paquetes del horno y los servimos inmediatamente dentro o fuera del papel de aluminio. Esparcimos el resto del cilantro picado sobre el pescado y lo servimos acompañado de los tomates. También podemos dejar que se enfríe, sacarlo del papel de aluminio y servirlo en frío.