



## PAPILLOT DE PESCADO CON VERDURAS

### Ingredientes:

- 6 filetes de huachinango
- Sal y pimienta, al gusto
- ½ barra de mantequilla, en cubos (45g)
- 1 cucharada de hierbas finas
- 2 cajitas de Ensalada de Legumbres DEL FUERTE (230g)
- 6 cuadros de papel aluminio

**Horno precalentado a 210°C**

### Procedimiento:

1. Salpimenta los filetes y colócalos en los cuadros de papel aluminio, agrega unos cuadritos de mantequilla, espolvorea un poco de las hierbas finas y por último agrega Ensalada de Legumbres DEL FUERTE. Cierra perfectamente, evitando que se salga el relleno.
2. Coloca los papillots en un refractario y hornea durante 20 minutos o hasta que el pescado esté suave y cocido.
3. Ofrece.

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| <b>Tiempo de preparación:</b> | 15 minutos |
| <b>Tiempo de Horneado:</b>    | 20 minutos |
| <b>Grado de dificultad:</b>   | Fácil      |
| <b>Porciones:</b>             | 4          |