

PAPILLOTE DE BACALAO CON VERDURAS



Ingredientes para 2 raciones:

- 500 gr. de bacalao
- 1 zanahoria
- 1 tomate
- Laurel
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de Pimienta negra molida
- 1 chorro de aceite de oliva
- 1 rama de albahaca fresca

Elaboración:

1. Juntamos todos los ingredientes para elaborar el papillote de bacalao con verduras.
2. Sobre una capa de papel de aluminio cortado todo en rodajas lo salpimentamos. Mientras, precalentamos el horno a 180 °C.
3. Colocamos los lomos de bacalao sobre las verduras y añadimos con la albahaca, el laurel, la pimienta y un chorrillo de aceite. No es necesario añadir sal ya que este pescado suele ser salado.
4. Tapamos el papillote con otra capa de papel de aluminio por encima y cerramos todos los bordes. Metemos en el horno a 180 °C durante 15-20 minutos.
5. Abrimos el papillote de bacalao con verduras con cuidado para no quemarnos con el vapor.