

# Salmón con verduras en papillote

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20'
- 21'
- 4
- 
- 
- 
- 

Comentario nutricional

El papillote es un técnica culinaria que permite que el alimento se cocine con su propio jugo envolviéndolo con papel de aluminio.

## **Modo express**

1. Limpie y despunte las judías verdes; corte el pimiento, las zanahorias y el calabacín en dados medianos; trocee el salmón en dados grandes.
2. Mezcle todos estos ingredientes, salpimiéntelos y añada el zumo de limón y el aceite. Distribuya la mezcla en cuatro rectángulos de papel de aluminio o de horno y ciérrelos en forma de paquetitos herméticos.
3. Cierre la tapa y programe el menú Pescados.
4. Puede servir directamente los paquetitos sin abrir, acompañados de algún aceite aromatizado y sal cristalizada.