

## Papillote de merluza y limón:

### Ingredientes:

- 1 lomo de merluza de 150g por comensal
- 1 limón
- 1 zanahoria
- ½ calabacín
- 6-8 tomates cherrys
- Agua
- Aceite de oliva
- Sal
- Unas hojas de albahaca



### Preparación:

- Trocea la albahaca y dèjala infusionar en aceite
- Pon pimienta a los lomos de merluza y colócalos sobre dos trozos de papel de hornear o de papel de aluminio. Riega con el aceite de albahaca
- Corta el limón en medias lunas finísimas y ponlas encima de la merluza. Haz unas bolas de calabacín y de zanahoria con ayuda de un sacabolos (la podemos hervir previamente) y distribúyelas sobre los dos papeles. Haz el paquete y cierra bien las esquinas
- Coloca los papillotes en una bandeja apta para el horno y hornea a 180°C durante 5-8 minutos, hasta que se inflen
- Hazles un pequeño corte superficial a los tomates y escáldalos en agua hirviendo durante 1 minuto. Escurre, pela y ponlos en un bol. Riega con aceite de albahaca
- Abre el papillote, retira el limón y pon la merluza con las verduras, los tomates en un plato