

ARROLLADOS DE MERLUZA CON SALMÓN AL ENELDO



INGREDIENTES:

- 4 filetes de merluza sin espinas
- 200 g de salmón rosado
- Eneldo
- ½ pocillo de vino blanco seco
- Sal y pimienta molida
- 3 zucchinis
- 2 zanahorias
- 2 berenjenas medianas
- 1 cebolla grande
- 4 cucharadas de aceite Copisi

PREPARACIÓN:

Lavar los filetes de merluza y el salmón. Con un cuchillo, cortar tiras finas de salmón y enrollar la merluza en ellos. Separar 4 cuadrados de papel aluminio y lubricarlos ligeramente con Aceite Copisi. Disponer por encima el pescado, salpimentar, colocar una ramita de eneldo y rociar con un poco de vino blanco. Cerrar los paquetes, colocarlos en una asadera o fuente y cocinar en horno a temperatura media-alta (200°C) durante 8/12 minutos (según el grosor de los filetes).

Para el acompañamiento, cortar en finas rodajas los zucchinis, las zanahorias y las berenjenas; y la cebolla en juliana.

Calentar una sartén o wok con Aceite Copisi e introducir los vegetales. Agregar sal y pimienta. Una vez tiernos, retirar del fuego y servir junto al pescado.

COPISI
Scelto