

Dorada en papillote con Sanfaina

Ingredientes para la sanfaina: 2 pimientos verdes, 4 tomates maduros, 1 cebolla, 100 g de jamón serrano, aceite de oliva.

Un poco de vino blanco suave, 4 hojas de papel de estraza o plata, 4 filetes de dorada (también puede ser lenguado o cualquier pescado en filetes sin espinas)

Preparación: Preparar la sanfaina con poca sal para añadirle 100 g de jamón bien picadito.

Colocar las supremas de dorada en un plato rociándolas con zumo de limón, aceite (poco) y el vino, salpimentar al momento. Colocarlas en las hojas de papel de plata, individualmente, ponerlas encima una cucharada de sanfaina con el jamón, un poco de perejil picado (si gusta también un poco de perejil picado) enrollarlas en papillote y puestas en bandeja de horno precalentado a 200° tenerlas alrededor de 10 minutos (Depende del grosor de las mismas) Preparar un arroz blanco y mezclarlo con la sanfaina sobrante.

Disponer las supremas alrededor de
una fuente y en el centro el arroz con
la sanfaina.