

SALMÓ A LA PAPILOTA



Ingredients

- 4 talls de llom de salmó
- 1 ceba gran
- 1 pebrot vermell
- 1 carbassó
- 2 tomàquets
- oli d'oliva
- sal
- pebre
- llimona



Elaboració

Primer de tot encén el forn a 180°

Després agafa quatre trossos grans de paper d'alumini.

Al mig de cada un, posa-hi un tall de salmó prèviament salpebrat.

Al damunt de cada tall de salmó col·loca les verdures tallades ben petites i acaba regant-ho amb un raig d'oli.

Fes quatre paquets tapant el salmó i les verdures amb el paper d'alumini, procurant que quedi ben tancat però una mica folgat.

Fica els quatre paquets al forn de 8 a 10 minuts, o fins que el peix ja sigui cuit.