

Papillote de gambas de Tarragona

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 1 ración

- 2 gambas de Tarragona grandes
- 25 g de cebolla tierna
- 15 g de espinaca fresca
- 1 limón
- 20 g de demi-glace
- Sal
- Pimienta

/ Preparación

Elaboración

- Cortar una hoja de papel de horno por la mitad.
- Colocar las espinacas en el centro dejando espacio para poder doblar el papel.
- Cortar la cebolla tierna en juliana y colocarla por encima de las espinacas.
- Disponer encima las dos gambas intercalando dos rodajas de limón cortadas por la mitad.
- Espolvorear con un poco de sal y pimienta y bañar con la salsa de carne (demi-glace).

- Hacer el dobladillo del papillote y hornear a 185° durante 7 minutos.

Emplatado

- Disponer la papillote cerrada sobre un plato para que sea el comensal el que abra el envoltorio, realizado con el papel de horno, y disfrute de los aromas que emana el plato.