

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 18:06  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/rollitos-de-pescado-con-verduras-al-papillote.html>

---

## Rollitos de pescado con verduras al papillote

### INGREDIENTES

- 8 filetes de gallo pequeños
- 4 zanahorias medianas
- 2 puerros
- unas hojitas de espinaca
- unas ramitas de estragón
- 1 cucharada de mantequilla o margarina
- 1 brik pequeño de nata para cocinar
- sal y pimienta negra recién molida

### PREPARACIÓN

Pelar las zanahorias y cortarlas en tiritas algo más gruesas que para juliana. Lavar las hojas de espinacas y cortarlas en tiras. Lavar los puerros y cortar la parte blanca en tiras como para juliana. Picar el estragón.

Precalentar el horno a 180°C.

Cortar cuatro hojas de papel de aluminio para que quepan en cada una dos filetes de gallo y su guarnición y untar el interior con mantequilla.

Salpimentar los filetes de gallo por ambos lados. Enrollar y poner dos rollitos sobre cada hoja de papel de aluminio. Poner alrededor las verduras y hierbas.

Regar con la nata para cocinar y cerrar los papillotes lo más herméticamente posible.

Colocar los paquetitos en una fuente para horno e introducir en el mismo durante unos 10 o 15 minutos.

Estarán listos cuando los paquetitos estén bien hinchados.