

Păstrăv en papillote cu roșii coapte

55—65 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

4 buc	Fileuri păstrav, 120 g
2 linguri	Roșii uscate, tocate mărunt
2 linguri	Alune, tocate
1 lingură	Ceapă verde, tocată mărunt
4 linguri	Ulei de măsline
4 linguriţe	Unt
2 linguriţe	Grill pește amestec de asezonare
0.5 tsp.	

For the melting tomatoes

500 g	Roșii cherry
200 ml	Sos de roșii
2 linguriţe	Verdeţuri italiene
1 linguriţă	Usturoi granulat
1 linguriţă	Busuioc mărunţit
1 praf	Sare de mare iodată
	Olive oil

Pregătire

1. Se amestecă mixul de condimente pentru pește la grătar de la Kotányi cu roșiile, alunele, ceapa verde și uleiul de măsline.
2. Hârtiile de copt se ung cu puțin ulei, după care se așează peștele.
3. Se asezonează fileurile cu mixul pentru pește la grătar de la Kotányi, se adăugă sare după gust și se acoperă cu amestecul de roșii și arahide si câte o linguriță de unt.
4. Se împachetează bine fileurile în hârtia de copt și se strâng marginile.
5. Pentru a face roșiile coapte: într-un castron, se amestecă sosul de roșii cu Verdeţuri italiene de la Kotányi, busuioc, usturoi și sare de mare.
6. Apoi, se toarnă o cantitate generoasă de ulei de măsline într-un vas rezistent la cuptor. Se adaugă roșiile cherry și se rumenesc pe foc timp de câteva minute. Se toarnă sosul de roșii pe deasupra.
7. Fileurile de pește se gătesc într-un grătar închis la 200 ° C sau la cuptor timp de 15 minute.
8. Roșiile coapte vor fi servite în vase mici sau pe farfurie, alături de pachetele de păstrăv. Fileurile trebuie consumate direct din pachetele de hârtie.

SUGESTIE: The trout can be replaced with peeled shrimp or other seafood.