

Salmón en papel

Ingredientes

- 1 huevo
- 75 g espinacas congeladas
- ¼ cebolla amarilla
- ½ pizca nuez moscada molida
- 150 g salmón
- sal y pimienta negra molida
- 30 g mantequilla
- 1 cda. cebollino fresco bien picado

Instrucciones

- Precalentar el horno a 150 °C (300 °F).
- Poner el agua a hervir en una olla. Colocar con cuidado los huevos en el agua y hervir durante 5 minutos. Retirar los huevos y colocarlos de inmediato en agua helada. Quitar la cáscara a los huevos y trocearlos.
- Distribuir las espinacas congeladas o ligeramente descongeladas en el medio del papel para horno. Una lámina por porción. Espolvorear la nuez moscada y la cebolla bien picada. Si quieres, incluso puedes freír la cebolla en un poco de mantequilla antes.
- Cortar el salmón en trozos pequeños y colocarlo por encima junto con los trozos de huevo. Salpimentar. Cortar o desmenuzar la mantequilla por encima.
- Plegar el papel de horno para juntar los dos extremos. Envolver con cuidado para que parezca un calzone. Colocar en una asadera y hornear durante 10-15 minutos.
- Servir con cebollino fresco.

