

## Papillot de Salmón Noruego con verduras salteadas

### **Ingredientes (4 raciones)**

720 g de Salmón Noruego Fresco limpio, sin piel ni espinas  
4 hojas de bambú hidratadas  
120 gr de calabacín en juliana  
120 gr de cebolla en juliana  
120 gr de espárragos trigueros cortados en láminas  
4 tomates cherry  
4 cucharadas de queso crema  
4 cucharadas de mahonesa  
6 cucharadas de aceite de sésamo  
4 cucharaditas de salsa de soja  
Sal  
Pimienta negra molida al gusto

### **Elaboración**

En un bol mezclamos el queso y la mahonesa. Salpimentamos al gusto.  
En una sartén con un poco de aceite de oliva salteamos ligeramente las verduras, dejándolas “al dente”. Aliñarlas con la salsa de soja y el aceite de sésamo.  
Preparamos unas hojas de papel de aluminio. Ponemos en la base la hoja de bambú y colocamos encima la verdura salteada. Untamos el lomo de pescado con la mezcla de queso y mahonesa, y disponemos encima de la verdura.  
Cerramos el papel aluminio herméticamente.  
Cocinamos a parrilla durante 8 minutos aproximadamente (en función del calor de la brasa).  
Retiramos el papel y emplatamos.