



**Receta de PIERRE GAGNAIRE LÚCIDO & LÚDICO.**  
Página 38



## Papillot de San Pedro con pimientos dulces

Restaurante Clos Fleuri

### INGREDIENTES Para 4 personas

- 4 Filetes de San Pedro
- 2 Pimientos rojos
- 2 Cebollas pequeñas
- 30 g De pepino
- 4 Rodajas de limón
- 4 Cucharadas soperas de vino blanco
- 4 Cucharadas soperas de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta recién molida

Asar los pimientos rojos sobre la llama del fuego. Cuando la piel esté bien chamuscada, introducirlos en una bolsa de plástico, cerrarla y dejar enfriar.

Raspar la piel de los pimientos y lavarlos bajo el grifo. Escurrirlos con delicadeza sobre papel absorbente antes de cortarlos a tiras. Reservar.

Cortar las cebollas en aros y el pepino en dados pequeños.

Extender cuatro cuadrados de papel de aluminio de 30 cm de lado encima de la mesa de trabajo. Repartir equitativamente los aros de cebolla, los dados de pepino y las tiras de pimiento en cada cuadrado.

Colocar los filetes de San Pedro encima de las verduras y coronarlos con una rodaja de



limón.

Salpimentar, añadir una cucharada sopera de vino y otra de aceite en cada papillote; finalmente, cerrar herméticamente doblando el papel de aluminio.

Depositar los papillotes (con cuidado, para que no se agujereen) en una bandeja para horno.

Cocer en el horno precalentado a 200° C (termostato 6/7) durante 7 minutos.

Retirar los papillotes del horno [se habrán hinchado], colocarlos en platos calientes y servir a la mesa.

Cada comensal deberá abrir su papillote justo antes de comer, para impregnarse de todos los aromas.

### **El último toque**

Retirar los papillotes del horno [se habrán hinchado], colocarlos en platos calientes y servir a la mesa.

Cada comensal deberá abrir su papillote justo antes de comer, para impregnarse de todos los aromas.

**Receta de PIERRE GAGNAIRE LÚCIDO & LÚDICO.**

Página 38