

Surubí al paquete con papas a la crema

Ingredientes

- 1 kg Surubí
- 2 kg papas
- 3 limones
- 500 gr manteca
- Crema de leche
- Cebollas chicas picadas
- Perejil
- Papel aluminio
- 1 morrón rojo
- Sal
- Pimienta



Tiempo de Preparación aproximadamente 60 min

Preparación

1. Saltear las cebollas picadas con la manteca y el perejil.
2. Lavar bien el Surubí y retirarle la piel.
3. Cortar el pescado en rodajas y colocarlo sobre el papel aluminio.
4. Ubicar todo lo salteado en primera instancia con el pescado en el papel aluminio.
5. Rociar con el jugo de los limones.
6. Luego salpimentar a gusto.
7. Envolver toda la preparación en el papel y ubicarlo en una fuente para horno.
8. Una vez cocinado retirar el papel aluminio, colocar las papas con la crema de leche, y perejil por encima.
9. Ubicar en el horno durante 10 min.
10. Por último colocar en platos y servir.



[http:// www.taringa.net](http://www.taringa.net)

A disfrutar!