

Recepta

---

**“Papillote” de pagell  
amb verdures i llima**



# “Papillote” de pagell amb verdures i llima



## Ingredients per a 4 persones:

- 4 supremes de 200 g de pagell
- 2 porros
- 4 pastanagues
- 2 carbassons
- 16 escopinyes
- Ratlladura de llima
- Sal i pebre
- 1 litre d'aigua mineral
- 50 g de gel
- Carta fata (paper especial per a cocccions al vapor)
- Caldo de peix

## Elaboració:

Escatem i netegem el pagell amb cura de no trencar-li la pell i li traiem els dos filets. Traiem les espines i en fem raccions de 200 g que guardarem per al moment de l'elaboració.

Netegem les verdures amb aigua abundant i les tallem a juliana fina. Les escaldem amb aigua bullint, les refredem amb aigua i gel per tal que no ens perdin color i les reservem en fred.

Tallem uns quadrats de paper “Carta Fata” de 35 cm de llarg cadascun i passarem al muntatge estirant el paper a sobre d'un plat soper i posant-hi una base de verdures de l'elaboració anterior al centre. Salpebrem la suprema i la posem sobre les verdures. Hi posem, també, les escopinyes i una mica de caldo de peix.

Tanquem el paper agafant les 4 puntes i fent que quedi com un sarró, el lliguem bé i ja el tindrem a punt per coure al vapor durant 13 minuts.