Ingredientes:

- 4 filetes de Huachinango gruesos sin espinas.
- 4 pliegos de papel aluminio de 30 x 30 centímetros.

PARA EL RELLENO

- 4 láminas de queso manchego.
- 1 pieza de papa blanca en láminas
- 1 taza de hojas de cilantro enteras

PARA LA SALSA VERDE

- 4 piezas grandes de tomates verdes asados.
- ¼ de cebolla blanca.
- 1 diente de ajo.
- 1 chile cuaresmeño.
- 3 hojas de lechuga romana.
- 2 hojas de aguacate.
- 4 cucharaditas de aceite de oliva.
- Sal y pimienta al gusto.

- **Preparación:**

- En una sartén asa los ingredientes de la salsa que son: los tomates verdes, el chile, el ajo y la cebolla, menos las hojas de lechuga y aguacate.
- Por separado quema un poco las hojas de aguacate, después retira las nervaduras, enseguida licua lo asado con las hojas de aguacate y de lechuga, regresa al sartén y reduce un poco, rectifica el sazón.
- Continuamos con rebanar las papas en láminas delgadas. Ya estamos llegando al momento cumbre que es el empapelado.
- Entonces…, coloca los pliegos de papel aluminio sobre una mesa y a estos úntales 1 cucharadita de aceite de oliva.
- Sobre el aceite dispón las papas de manera que te queden repartidas en los 4 pliegos.
- Sobre la papa coloca el pescado y salpiméntalo, después coloca la lámina de queso.
- Baña con la salsa y al final pon el cilantro; cierra el pliego como si fuera una empanada empezando en una orilla y terminando en la otra.
- Ponlos a calentar en una sartén de manera individual.
- Cuando se infle el papel retira; cocina por unos minutos mas y retira con cuidado, para servirlo, con un cuchillo corta una ranura en la parte superior y luego ábrela hacia los lados para descubrir el pescado. Agrega la guarnición, al momento de servirla separa las zanahorias de las cebollas y baña con la salsa de la sartén.