

Filetes de trucha a la navarra con porretas y hongos

Descripción

Esta receta me la ha pasado Raquel.

La receta original es con ajetes tiernos frescos, pero como no encontré la he hecho con las «porretas» de la cebolleta.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 4 filetes de trucha grandes.
- * 4 lonchas de jamón serrano.
- * 3 porretas grandes de cebolleta. (Si la hacéis con ajetes tiernos, poned la cantidad que os guste).
- * 100 gr de hongos. Yo he puesto el surtido de setas congeladas de Mercadona.
- * Aceite de oliva, harina, sal perejil y chorrito de vino blanco.



Preparación:

Limpiamos bien los lomos de trucha y salamos, con cuidado de no pasarnos pues el jamón tiene sal. Limpiamos las porretas y el perejil y picamos todo finamente. Picamos el jamón en trozos no muy pequeños.

En una sartén con unas gotas de aceite ponemos el jamón, lo tenemos poco tiempo y retiramos.



En la misma sartén, con otro chorrito de aceite, ponemos los filetes de trucha ligeramente enharinados. Primero con la piel hacia abajo y cuando se hagan, les damos la vuelta. Una vez dorados retiramos y reservamos.





Seguimos con la misma sartÃ©n donde ponemos a pochar las porretas y el perejil, si veis que queda poco aceite, ponedle un chorrito mas.

Cuando estÃ©n pochadas echamos las setas variadas congeladas, removemos para que se mezcle todo, aÃ±adimos una pizca de sal y cuando veamos que las setas se han hecho, regamos con un chorrito de vino blanco, mezclamos un minuto y apagamos el fuego.



LlegÃ³ la hora de montar el plato, para ello ponemos un filete de trucha con la piel para abajo, encima ponemos el jamÃ³n serrano y lo cubrimos con otro filete de trucha, para terminar repartimos las porretas y las setas pochadas por encima.



Y a otra cosa mariposaâ?!. por ejemplo Â¿Â¿Â¿A comer!!!!

CategorÃ­a

1. Pescados y mariscos

Fecha de creaciÃ³n

octubre 23, 2014

Autor

admin