Trucha al horno Â«a mi maneraÂ»

DescripciÃ³n

Esta receta es de Â«cosecha propiaÂ»
Se puede hacer con filetes de trucha o con lomos cuando la trucha es grande, o con truchas enteras abiertas para asar. PodÃ©is elegir la forma que mas os guste.
Es una receta muy sencilla, os sorprenderÃ¡.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

* 2 filetes grandes de trucha.
* 1/2 cebolla pequeÃ±a.
* 1 diente de ajo.
* 4 lonchas finas de jamÃ³n, es que os guste.
* Sal, perejil picado, un buen chorro de vino blanco.

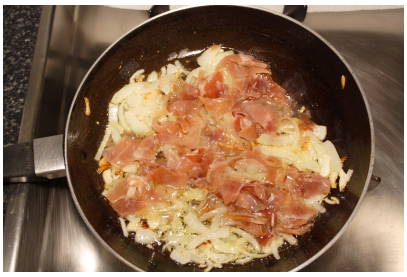
default watermark

PreparaciÃ³n:

En una fuente de horno ponemos los filetes de trucha, sazonamos, espolvoreamos con perejil y reservamos.
En una satÃ©n ponemos a pochar la cebolla y el ajo picados menudos.

Precalentamos el horno 180ÂºC, calor arriba y abajo.

Cuando estÃ©n dorados aÃ±adimos el jamÃ³n troceado, no muy pequeÃ±o y dejamos que se haga durante un minuto, no mas porque se queda duro y se sala. Echamos un buen chorro de vino blanco que se evapore un poco y vertemos todo encima de los filetes de trucha.



Metemos en el horno a 180ÂºC, durante 15 o 20 minutos, dependiendo del grosor de los filetes, sacamos y servimos caliente.

CategorÃa

1. Pescados y mariscos

default watermark

Fecha de creaciÃ³n
noviembre 19, 2014
Autor
admin