

Trucha al horno Â«a mi maneraÂ»

Descripci3n

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. Pod3is elegir la forma que mas os guste.

Es una receta muy sencilla, os sorprender3j.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 2 filetes grandes de trucha.
- * 1/2 cebolla pequea.
- * 1 diente de ajo.
- * 4 lonchas finas de jam3n, es que os guste.
- * Sal, perejil picado, un buen chorro de vino blanco.

Preparaci3n:



En una fuente de horno ponemos los filetes de trucha, sazonamos, espolvoreamos con perejil y reservamos.

En una sart3n ponemos a pochar la cebolla y el ajo picados menudos.



Precalentamos el horno 180Â°C, calor arriba y abajo.

Cuando est3n dorados aadimos el jam3n troceado, no muy pequeo 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 180°C, durante 15 o 20 minutos, dependiendo del grosor de los filetes, sacamos y servimos caliente.



Categoría

1. Pescados y mariscos

Fecha de creación

noviembre 19, 2014

Autor

admin

default watermark