

Trucha al horno con setas

Descripción

El pescado que pongo en las recetas lo podéis variar a vuestro gusto, de manera que esta de hoy, se puede hacer con otro pescado: Salmón, merluza, pescadilla...
Esta receta es de «cosecha propia».



Ingredientes: (Para cuatro personas).

* 4 patatas medianas.

* 2 filetes hermosos de trucha o una trucha hermosa entera.

* 300 gr de surtido de setas. Las de Mercadona van que ni pintadas.

* 1 y 1/2 cebolla medianas.

* 1 diente de ajo.

* Aceite de oliva, perejil, pimienta, chorrito de vino blanco y sal.



Preparación:

Limpiamos bien las patatas y sin pelar las cortamos en rodajas finas y las ponemos en la fuente de horno, por lo menos 45 minutos antes que el pescado.



Las setas no hace falta descongelarlas previamente, se añaden al guiso congeladas.

Picamos el ajo y las cebollas finamente. En una olla ponemos aceite de oliva y pochamos el ajo y las cebollas.

Cuando este todo doradito, añadimos las setas, removemos y ponemos una pizca de sal y el perejil picado. **No dejaremos que se**

haga mucho porque va a ir al horno con la trucha. Además se quedarán muy blandas las setas.



Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.
Salpimentamos los filetes de trucha, los ponemos en una fuente de horno sobre las patatas casi asadas, vertemos nuestras setas por encima, repartimos bien y regamos con el chorrito de vino blanco.



Metemos al horno durante 15 o 20 minutos, dependiendo del grosor del pescado que pongamos.

Y a la mesa ¡¡¡a comer!!!



Categoría

1. Pescados y mariscos

Fecha de creación

diciembre 1, 2014

Autor

admin