

Trucha al papillote

Descripción

Este plato lo he hecho para la comida año nuevo, es de «cosecha propia». Ya sabéis que podéis poner el pescado que mas os guste. Yo he puesto trucha por poner algo diferente.



Ingredientes: (Para 6 u 8 personas).

- * 1 lomo de trucha grande o una trucha entera grande.
- * 2 cebollas grandes.
- * 1 diente de ajo.
- * 1 calabacín mediano.
- * 1 o 2 patatas, dependiendo del tamaño.
- * 250 gr de setas surtidas. Las del Mercadona están bien.
- * Aceite de oliva, pimienta, un buen chorro de vino blanco, sal.

Preparación:

La trucha se la preparan en la pescadería. La lavamos bien y reservamos. Cortamos las patatas y el calabacín en rodajas muy finas y reservamos. Picamos finamente la cebolla y el ajo y los ponemos a pochar en una olla, ancha y baja, con sal. Cuando se poche, añadimos las setas y la pimienta, **dejamos que se hagan poco tiempo porque van a ir al horno.**



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

En una fuente de horno grande, colocamos papel de aluminio de manera abundante para que podamos envolver nuestros ingredientes.

Colocamos encima del papel de aluminio las patatas y el calabacín (sin pelar), cortados muy finamente en rodajas echamos un chorrito de agua y un buen chorro de vino blanco. Metemos en el horno, a 180°C, durante 45 minutos.



Cuando veÃ¡is que estÃ¡n hechos, sacamos del horno y colocamos nuestra trucha encima, salpimentamos, regamos con un chorro de vino blanco, y repartimos nuestra cebolla pochada con setas sobre la trucha.

Ahora llega el momento de envolver nuestro pescado.



Cortamos otro trozo grande de papel de aluminio, lo ponemos por encima de todo y junto con el abajo intentamos hacer un paquete, lo mas cerrado posible para que no se nos salga el jugo de la receta y los ingrediente se cuezan con su propio vapor. Metemos en el horno a 180Â°C, calor arriba y abajo, durante 30 minutos, o dependiendo del tamaÃ±o del pescado. Como el lomo que puse yo era grande, estuvo en el horno unos 40 minutos.



Y llegÃ³ el momento de degustar nuestra trucha!!!!



dos días de antelación.
Consejo: La cebolla y las setas las podéis pochar la víspera o con

Categoría

1. Pescados y mariscos

Fecha de creación

enero 3, 2015

Autor

admin

default watermark