



Trucha escabechada

Descripción

La trucha es un pescado bastante insípido y hay que darle un poco de «alegría» para mejorarla. Esta receta es de «cosecha propia», quiero decir que no me la ha pasado nadie ni he hecho ninguna modificación.

Lo bueno de esta receta es que se puede comer fría o caliente.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 2 o 3 filetes de trucha, dependiendo del tamaño.
- * 2 cebollas o cebolletas medianas.
- * 1 diente de ajo mediano.
- * 1 hoja de laurel.
- * 1 clavo (especia).
- * Aceite de oliva, vinagre de sidra (puede ser de vino), vinagre de Madera, sal pimienta y perejil.

Preparación:

Lavar bien los filetes de trucha, salpimentarlos (si no os gusta la pimienta suprimirla) y reservar.



Trocear finamente las cebollas y el ajo. Reservamos.



En una cazuela baja pero ancha (para que quepan mejor los filetes de trucha), poner el aceite, el clavo, la cebolla, el ajo y el laurel. Dejar pochar, con cuidado de que no se queme la cebolla.



default watermark

Una vez pochado, añádir los filetes de trucha y dejarlos unos minutos, pasados los cuales echamos el perejil troceadito y un buen chorro de vinagre de sidra y otro buen chorro del de MÃ³dena.



default watermark

Todo ello a fuego medio-fuerte para que hierva enseguida. Bajamos el fuego y pasados 5 o 7 minutos retiramos.

Y ya esta, la trucha lista para comer.

Consejo: Es preferible hacerlo de vÃAspera, para que la trucha coja bien los sabores.

VisÃAtanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Pescados y mariscos

Fecha de creación

julio 31, 2014

Autor

admin

default watermark