

Lista de ingredientes para la receta Trucha rebozada con almendras, salsa de jengibre y guarnición de hinojos glaseados, pimientos y palta

Ingredientes

- Almendras 300 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Claras 2 Unidades
- Aceite De Oliva 30 cc
- Trucha Arcoiris 4 Filetes

Ensalada fría de palta y tomate

- Sal A gusto
- Paltas 2 Unidades
- Tomates 2 Unidades
- Limon ¼ Unidad
- Azucar 1 cdita.

Glaseado de hinojos

- Sal A gusto
- Cilantro 1 cda.
- Agua ¼ L
- Aceite De Oliva 30 cc
- Hinojos 2 Unidades
- Azucar 1 cdita.
- Licor de mandarinas 50 cc

Guarnición de pimientos

- Sal A gusto
- Vino Blanco 100 cc
- Jalapeño 1 Unidad
- Ají Amarillo 1 Unidad
- Aceite De Oliva 30 cc
- Azucar 1 cdita.

Salsa de jengibre

- Cebolla 1 Unidad
- Vino Blanco 50 cc
- Ajo 1 Diente
- Crema de leche 150 cc
- Fumet de pescado 150 cc

- Aceite De Oliva 30 cc
- Jengibre 30 g

Salteado de papas y puerros

- Papas 2 Unidades
- Sal y Pimienta A gusto
- Manteca 200 g
- Pimentón A gusto
- Puerros 2 Unidades

Varios

- Aceite para freir Cantidad necesaria