

Bagel de Trucha Empapelada

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Baguel: 2 Unidades

Cilantro: 1 Manojó

Crema acida: 200 mililitros

Morrón Rojo: 1 unidad

Semilla de cilantro: c/n

Arúgula: c/n

Camote amarillo: 1 unidad

Col morada: 1/2 unidad

Lechuga: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Trucha salmonada: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Cortar 20cm de papel aluminio y del lado mas brillante untar aceite.
- Colocar la **trucha** completa y salpimentar.
- Poner semillas de *cilantro* y rellenar con un manojó de *cilantro*.
- Hacer un sobre con el papel aluminio perfectamente sellado y poner en la *plancha* a fuego medio.
- Rallar el *camote* y llevar a fritura profunda muy rápida para que no se queme.
- Poner en papel absorbente y agregar sal.
- Poner en la *plancha* un *pimiento morrón* a *tatemar*.
- Retirar nuestro empapelado y desmenuzar la *trucha* asegurándonos de que no tenga espinas.
- Colocar en un bowl y agregar el *cilantro* de la *trucha*, picar el *pimiento morrón* y laminar la *col morada* y la agregamos a la preparación.
- Agregar *crema* y mezclar.

Emplatado

- Cortar el bagel por la mitad y los llevamos a *dorar* al horno, ya dorado lo rellenamos con una cama de *arúgula* y lechugas mixtas.
- Poner un cucharada generosa de la ensalada de *trucha* empapelada y la acompañamos con la fritura del *camote* amarillo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bagel-de-trucha-empapelada>