Ensalada tibia de trucha



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Berenjenas: 2 Unidades
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Espinaca: 1 Paquete
Harina: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Trucha salmonada: 2 Filetes
Verde de puerros: Cantidad necesaria

Ensalada

Sal: A gusto
Manzana verde: 1 Unidad
Limon: ¼ Unidad
Remolachas: 4 k
Paltas: 2 Unidades
Cebolla Morada: 1 Unidades

Varios

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Verde de puerros: A gusto

Preparación de la Receta

- Elimine la piel de la **trucha** y corte en escalopes.
- Sale los escalopes.
- Cocine la *espinaca* al vapor.
- Pele la *berenjena* y corte en finas láminas a lo largo.
- Extienda un *escalope* de *trucha* y encima acomode hojas de *espinaca*.
- Envuelva los escalopes y *espinaca* con las láminas de *berenjena*.
- Ate con el verde de *puerro*.
- Pase los rollos por *harina* y fría en abundante aceite caliente.

Ensalada

- Cocine las remolachas al vapor y corte en láminas delgadas.
- Pele la *palta*, elimine el *carozo*.
- Pele la *manzana* y corte en *brunoise*.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle la *palta*, la *manzana*, la *cebolla*, el *jugo* de *limón* y sal.

Presentación

- En la base de un plato forme un abanico con las rebanadas de *remolacha*, en el centro sirva la mezcla de *palta*, *manzana* y *cebolla*.
- Encima sirva los rollos de *trucha*.
- Rocíe con aceite de oliva.
- Decore con hojas de *puerro* fritas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-tibia-de-trucha