Tostadas de trucha con aderezo de chipotle



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Ingredientes para el aderezo

Crema de leche de vaca: 4 Cucharadas
Adobo de chile chipotle fermentado: 1 Cucharada
Mayonesa: 2 Cucharadas
Sal: A gusto

Ingredientes para la trucha

Filete de trucha: 2 Unidades
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Pimienta negra molida: A gusto

Para Servir

Tostada: 4 Unidad
Aguacate: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Paso a paso

Para preparar la trucha

- Pica finamente el *ajo* y sal pimienta los filetes de **trucha**.
- Calienta el aceite de oliva y *añade* el diente de *ajo* picado para despertar su aroma
- Agrega el filete de *trucha* por el lado de la piel y deja cocer a fuego medio hasta que se doren los lados

- Da una vuelta y deja 30 segundos
- Retira del fuego y coloca la *trucha* sobre papel absorbente

Para preparar el aderezo

- Mezcla en un tazón la *crema* con la *mayonesa* y el adobo de *chile* **chipotle** fermentado, sazona con sal al gusto.

Para servir

- Coloca una capa de aderezo sobre la tostada, encima la *trucha* desmenuzada y encima rebanadas de *aguacate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tostadas-de-trucha-con-aderezo-de-chipotle