

# 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>