

Trucha a la manteca negra



Ingredientes

Trucha a la manteca negra

Jugo de Limón: 100 cc

Perejil: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta:

Manteca: 200 g

Alcaparras: 100 g

Trucha: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Despinar la **trucha** por la *panza* y dejarla lista para cocinar
- Calentar la **manteca** hasta llevarla a punto noisette (es muy importante que no se queme) colocar ahí la *trucha* y cocinarla lentamente, agregar el *jugo* de *limón* y sobre el final las *alcaparras*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/trucha-a-la-manteca-negra>