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