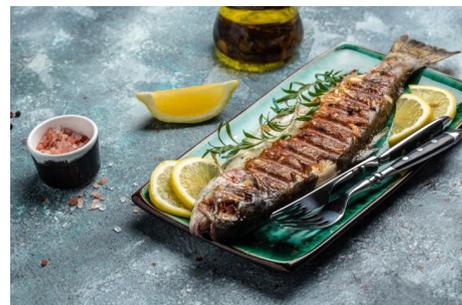


Trucha a la Parrilla

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Trucha: 1.5 kg

Para la Costra de la Trucha

Sal: c/n A gusto

Aceite De Oliva: 50 c.c.

Mantequilla: 200 Gramos

Perejil picado: 25 Gramos

Jugo de Limón: 1 unidad

Miga de pan: 150 Gramos

Preparación de la Receta

- Abrir la **trucha** por la parte ventral, retirar el espinazo, *condimentar* con sal, pimienta y asar abierta del lado de la piel por 5 minutos aprox.

Para la costra

- En un bowl mezclar *mantequilla* pomada, miga de pan, *perejil* picado, *jugo* de limón, aceite de oliva y sal hasta unir.
- Colocar sobre la carne de la *trucha* y llevar a horno de barro por 5 minutos hasta cocinar la *trucha* y *dorar* la costra.

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