

Trucha al cartoccio

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Hojas de Hinojo: 2 cdas.

Limones: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 1 cda.

Hinojos: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Vermouth: 100 cc

Trucha: 8 Filetes

Bebida sugerida

Vino verde:

Guarnición

Sal: A gusto

Papines: 1 k

Opcional

Ajo:

Lechugas mini:

Salsa tártara

Alcaparras: 30 g

Pimienta rosa Aguaribay en grano: A gusto

Limon: ¼ Unidad

Cebolla Morada: ½ Unidades

Perejil: 2 cdas.

Crema de leche: 50 cc

Mayonesa: 250 g

Preparación de la Receta

- Pele el *ajo*, corte en láminas y dore en aceite de oliva.

- Corte los hinojos en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los hinojos con sal.
- Condimente con pimienta y el *ajo*.
- Corte los limones en rodajas.
- Extienda un rectángulo de papel aluminio sobre la mesada.
- En el centro acomode rodajas de *limón*, encima dos filetes de **trucha** por porción, sal y los hinojos.
- Rocíe con el vermouth y las hojas de *hinojo*.
- Cierre el papel aluminio como si fuera una empanada.
- Disponga sobre una placa y cocine en el horno caliente (190° C) durante 8 minutos aproximadamente.

Salsa tártara

- En un mortero machaque los granos de pimienta.
- Pique finamente el *perejil* y la *cebolla*.
- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle la *mayonesa*, el *perejil*, la *cebolla*, el *jugo de limón*, la pimienta, la *crema* de leche y las *alcaparras*.

Guarnición

- Cocine los papines al vapor.
- Condimente con sal.

Presentación

- En una plato sirva los cartoccio con el pescado.
- Acompañe con los papines, las lechugas mini y la salsa.

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