Trucha arco iris a la manteca blanca

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 1 cdas.
Trucha: 2 Filetes
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil picado: Cantidad necesaria

Arroz

Arroz: 2 Tazas
Tomillo: A gusto
Manteca en cubos: 80 g
Laurel: 2 Hojas
Agua: 3 Tazas

Guarnición

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 Nuez
Champignones: 4 Unidades
Acelga: 6 Hojas

Manteca blanca

Vino Blanco: 1/2 Vaso
Echalottes: 2 Unidades
Manteca en cubos: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 2 cdas.
Vinagre de vino: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Retire las espinas de los filetes y la piel.
- Corte en trozos.

Manteca blanca

- Pele el *echalotte* y coloque en la procesadora, pique mediano.
- En una olla coloque el *echalotte* picado junto con el *vinagre* de vino, y el vino blanco
- Lleve al fuego y deje reducir casi al 100 % de los líquidos.
- Agregue la *crema* y lleve a hervor.
- Incorpore la **manteca** y retire del fuego.
- Bata con batidor hasta incorporar toda la *manteca* y espesar.
- Condimente con sal y pimienta.

Arroz

- Coloque el *arroz* en una fuente y agregue el agua por encima.
- Incorpore la *manteca* junto con el *laurel* y el *tomillo*.
- Cubra con papel aluminio realice un tajito parea que salga el vapor y lleva al horno durante 20 minutos aproximadamente

Guarnición

- Corte los champiñones en laminas.
- Retire el tallo de la acelga y corte con las manos.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee los champiñones, condimente con pimienta y sal.
- Agregue la *manteca*.
- Añada la acelga y termine la cocción

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle los filetes.
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- Sirva en un plato una cama de *arroz*, alrededor la *guarnición* y por encima los filetes de **trucha** con la *manteca* blanca
- Decore con *perejil* picado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trucha-arco-iris-a-la-manteca-blanca