elGourmet

Trucha arco iris a la parrilla

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Manteca de Hierbas: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Trucha Arcoiris: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Untamos el interior de 2 truchas arco iris con abundante *manteca* de hierbas y condimentamos por afuera con aceite de oliva de ambos lados.
- Luego, salamos por adentro y colocamos cada **trucha** en un soporte de pescados para poder dar vuelta con facilidad y sin romperlas.
- Llevamos a una parrilla con brasa de quebracho a fuego bien bajo.
- Durante la cocción pincelamos con la *manteca* de hierbas
- Una vez que pasaron 10 minutos damos vuelta y seguimos asando a fuego suave y parejo por 7 minutos más.
- Servimos

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