

Trucha arco iris rellena

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto

Trucha arco iris: 4 Unidades

Relleno

Puerro: 1 Unidad

Almendras: 50 g

Crema de leche: 100 cc

Aceite De Oliva: 1 cda.

Camarones: 250 g

Naranja: 1 Unidad

Salsa de limón

Sal: A gusto

Vino Blanco: 200 cc

Manteca: 50 g

Fumet de pescado: 100 cc

Eneldo: 1 cda.

Pimienta Negra: A gusto

Limon: 1 Unidad

Varios

Vino Blanco: 100 cc

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Abra la **trucha** al medio, eviscere y elimine las espinas

Relleno

- Limpie los *camarones* y pique groseramente.

- Corte el *puerro* en paisana.
- Pele las almendras, tueste en el horno y pique groseramente.
- Exprima la *naranja*
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los puerros y los *camarones*.
- Agregue las almendras, el *jugo* de *naranja* y deje reducir.
- Vierta la *crema* de leche y cocine durante 5 minutos más.

Armado

- Salpimiente el interior de la *trucha* y disponga en ella el relleno.
- Cierre la *trucha* y ate con un hilo de algodón.
- Disponga en una platina y rocíe con aceite de oliva y vino blanco.
- Ase en el horno precalentado a 190° C durante 8 minutos.

Salsa de limón

- Exprima el *limón*.
- Pique el *eneldo*.
- En una *cacerola* mezcle el *jugo* de *limón*, el vino y el fumet.
- Reduzca a la mitad de su volumen inicial.
- Condimente con sal, pimienta negra y el *eneldo*.
- Monte con la *manteca* fría.

Presentación

- Sirva la *trucha*, sin su piel en el centro de un plato, rocíe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/trucha-arco-iris-rellena>