

Trucha aromatizada con salsa de pimientos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Truchas: 4 Unidades

Manteca: ½ cda.

Jengibre en polvo: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Guarnición

Portobello: 4 Unidades

Espinaca: 1 Paquete

Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: 1 cda.

Shiitake: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 cda.

Girgolas: 4 Unidades

Salsa

Tomillo: A gusto

Morrones colorados: 2 Unidades

Alcaparras: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

- Corte las aletas de las truchas y las cabezas
- Condimente con sal y pimienta y *jengibre*.
- Reserve en la heladera durante 15 minutos.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* selle el pescado del lado de la piel.
- Termine la cocción en el horno precalentado a 180° C durante 4 minutos aproximadamente.

Salsa

- Ase los pimientos en el horno, pele y elimine las semillas.
- Desgrane el *tomillo*
- Procese el *morrón* con sal, pimienta, el *tomillo* y el aceite de oliva.
- Mezcle con las *alcaparras*.

Guarnición

- Corte los *hongos* en láminas.
- Pele el diente de *ajo*.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva rehogue el *ajo* y los *hongos*.
- Incorpore la *espinaca* y saltee rápidamente.
- Condimente con sal y pimienta.
- Retire el *ajo* antes de servir.

Presentación

- Sirva una **trucha** en el centro de un plato, rocíe con la salsa.
- En un costado sirva la *guarnición*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/trucha-aromatizada-con-salsa-de-pimientos>