

Trucha con crocante de frutos secos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almendra:

Pistachos:

Ralladura Limón:

Rodajas de limón:

Filets de trucha: 2 Unidades

Mostaza: 4 cdas

Nueces de pecan:

Sal Marina:

Aceite de oliva:

Queso rallado: 3 cdas

Mayonesa: 4 cdas

Para acompañar

Esparragos:

Portobe:

Manteca:

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno
- Picar almendras, nueces pecan
- Y pistachos y colocar en un bowl, agregar ralladura de *limon* y queso rallado.
- Incorporar aceite de oliva para humedecer
- Humedecer una placa para horno y cubrir con rodajas
- De *limon*
- Sobre ellas colocar los filets de **trucha** y cubrir con una mezcla de
- *Mayonesa* y *mostaza*
- Cubrir con el crocante y llevar a horno
- Acompañar con espárragos y portobello salteados

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/trucha-con-crocante-de-frutos-secos>