

Trucha con Hongos, Consomé de cebolla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Consomé de cebolla quemada

Sal: A gusto

Cebolla blanca picada: 250 g

Agua: 750 MI.

Hongos salteados

Sal: A gusto

Epazote fileteado: 10 g

Aceite De Oliva: 12 MI.

Ajo brunoise: 1 Dientes

Hongos: 200 g

Preparaciones para el montaje

Truchas: 4 Unidades

Tocino dorado:

Consomé de cebolla:

Aceite De Oliva: 12 MI.

Hongos salteados:

Brotes de epazote: 12 g

Tocino dorado

Tocino ahumado: 80 g

TPT para el ahumado

Humo de arcilla: 1 Pizca

Chile ancho tatemado y quebrado pequeño: 1 Pizca

Trucha

Sal: A gusto

Preparación de la Receta

- Procedimiento
- **Hongos** salteados
- Quitar la base del tallo a los *hongos*.
- Calentar en una sartén el aceite de oliva, *dorar* ligeramente el *ajo* y cocinar los *hongos* por 6 minutos hasta que se suavicen.
- Agregar el *epazote* y *sazonar*. Reservar.
- *Tocino*
- El *tocino* se corta en cubos pequeños y se dora en horno 12 minutos a 140°C. Reservar.

Trucha

- Colocar los lomos de *trucha* limpios en una bolsa de alto vacío con aceite de oliva y sal. - Cocinar en roner a 55°C por 11 minutos. Reservar.
- Ahumado
- Colocar el TPT en una pipa.
- Consomé
- Quemar completamente las cebollas en la temperatura máxima del horno por 45 minutos.
- Calentar agua, y cuando comience a *hervir* agregar las cebollas quemadas y dejar cocinar por 5 minutos.
- *Sazonar*, tapar y apagar el fuego. Reposar 10 minutos.
- Colar en chino fino y después pasar por filtros de *café*. Reservar.
- Montaje
- Colocar en un plato sopero, los *hongos* y el *tocino*.
- Encima montar un *lomo* de *trucha* y terminar con brotes de *epazote* y aceite de oliva.
- Tapar con una campana dejando un pequeño espacio para introducir la pipa.
- Encenderla y ahumar el platillo.
- Repetir el montaje para los platos restantes.
- Servir el consomé en una jarrita por separado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/trucha-con-hongos-consome-de-cebolla>