Trucha con salsa de chile



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fondue de hinojos y peras

Peras en almíbar: 2 Mitades
Tomillo: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Eneldo: A gusto
Cebolla Morada: 1 Unidades
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Almíbar de las peras: 2 cdas.
Jengibre fresco: A gusto
Hinojos: 2 Unidades

Galette de papas

Sal: A gusto
Papas medianas: 4 Unidades
Aceite: Cantidad necesaria

Salsa

Miel: 2 cdas.
Chile Verde: 1 Unidad
Chile rojo: 1 Unidad
Caldo de pescado: 500 cc
Sal y Pimienta: A gusto

Trucha

Filetes de trucha: 4 Unidades
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Salvia: 4 Hojas
Manteca: 100 g
Perejil: 20 g
Pimentón: Una pizca
Sal y Pimienta: A gusto
Eneldo: 20 grs.
Aceite: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Galette de papas

- Pele las papas y corte en rodajas finas con la ayuda de una mandolina.
- En una placa aceitada forme un rectángulo con las rodajas de papas encimando unas con otras y condimente con sal.
- Cocine en el horno caliente (180º C) hasta que se vean doradas.

Fondue de hinojos y peras

- Corte la *cebolla*, los hinojos y las peras en láminas finas.
- Corte las peras en tiras.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue los hinojos con la *cebolla* y el *jengibre* sobre fuego bajo.
- Incorpore las peras, sal, pimienta, el *almíbar* de las peras, *eneldo* picado y saltee unos minutos más.

Trucha

- Pique finamente las hierbas y mezcle con la *manteca* pomada, *jugo* de *limón*, *pimentón*, sal y pimienta.
- Unte las truchas con la *manteca* aromatizada y disponga en una fuente aceitada.
- Cocine en el horno caliente (180º C) durante 5 minutos aproximadamente.

Salsa

- Pique finamente los chiles.
- En una *cacerola* disponga el caldo de pescado, la miel y los chiles picados
- Lleve al fuego y deje reducir durante 5 minutos.
- Condimente con sal y pimienta

Presentación

- En el centro e un plato disponga una porción de galette, encima un filet de **trucha** y rocíe con la salsa.
- A una lado sirva la fondue de hinojos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trucha-con-salsa-de-chile