

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 (180° 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 (180° 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 de un plato disponga una porción de galette, encima un filet de **trucha** y rocíe con la salsa.
- A un lado sirva la fondue de hinojos.

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