Trucha con salsa de krein



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Truchas evisceradas: 4 Unidades
Zest de limón: 1 Unidad

Ensalada de papa y pepino

Huevos: 2 Unidades
Pepino: 1 Unidad
Crema de leche: 100 cc
Eneldo: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Papas cocidas: 2 Unidades
Mostaza antigua: 2 cdas.

Ensalada de repollo y remolacha

Sal y Pimienta: A gusto
Remolacha: 300 g
Repollo colorado: 1/2 Unidad
Vinagre de vino: 2 cdas.

Salsa

Krein: 2 cda.
Manzanas: 2 Unidades
Crema de leche: 3 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Agua: 2 cdas.

Varios

Gajos de limón:

Preparación de la Receta

- Limpie la **trucha** despinada, separe los filetes, empareje los bordes.
- Con un zester retire la piel del *limón*.
- Coloque los filetes uno sobre el otro, previamente salpimentados y con el zest de *limón* en el centro.
- Átelos pasando el hilo cada 2 cm, condimente la piel con sal y pimienta, envuelva con papel film.
- Coloque en una fuente para horno y cocine a 200º por 30 minutos.
- Retire y deje reposar por 20 minutos.
- Quite el film y corte en porciones.
- Retire los hilos al momento de servir.

Salsa

- Pele y corte las manzanas en cubos.
- En una *cacerola* coloque las manzanas con 2 cucharadas de agua a cocinar por 20 minutos
- Removiendo para desarmarlas
- Entibie y agregue el **krein**, la *crema* de leche, sal y pimienta
- Mezcle y reserve.

Ensalada de papas y pepinos

- Corte los pepinos en láminas finas y reserve en un bowl con sal por 5 minutos
- Enjuague con agua fría y escurra.
- En una *cacerola* con agua hirviendo cocine los huevos por 5 minutos, retire pele y corte en cuartos.
- Corte las papas al vapor peladas en rodajas.
- Pique el *eneldo*.
- En un bowl coloque el pepino, la *papa* y el *eneldo*.
- Prepare un aderezo con la *mostaza*, *crema* de leche, sal y pimienta, mezcle y agregue la ensalada y al final agregue los huevos.

Ensalada de repollo y remolacha

- Corte el *repollo* colorado en tiras finas, reserve en un bowl con sal por 5 minutos
- Enjuague con agua fría y escurra.
- Pele y ralle la *remolacha*.
- Colóquelas en un bowl junto con el *repollo* y agregue *vinagre* de vino, sal y pimienta
- Mezcle y reserve.

Presentación

- En un plato sirva los filetes con la salsa a un lado y las ensaladas
- Decore con un gajo de *limón*.

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