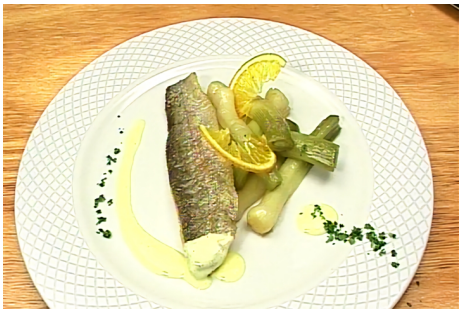
Trucha con salsa maltesa y puerros braseados



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Trucha: 2 Filetes
Sal y Pimienta: A gusto

Puerros braseados

Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Caldo De Ave: Cantidad necesaria
Puerros sólo parte blanca: 8 Unidades

Salsa maltesa

Jugo de Limón: 1/4 Taza
Yemas: 3 Unidades
Manteca clarificada: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Jugo de Naranja: 2 cdas.

Varios

Rodajas de naranjas: A gusto
Perejil picado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Retire las espinas de la **trucha**, la cabeza y las aletas dorsales.

Puerros braseados

- Lave los puerros y coloque en una fuente junto con los ajos, la sal, la pimienta y cubra con el *jugo* de ave.

- Tape con papel aluminio y cocine en el horno a 220°C aproximadamente de 30 a 40 minutos.

Salsa maltesa

- Coloque en un bowl el *jugo* de *limón* junto con la sal y la pimienta y cocine a baño maría hasta que rompa el hervor.
- Deje entibiar e incorpore las yemas, lleve nuevamente a baño maría y bata con batidor hasta que espese.
- Retire del fuego y vierta la *manteca* clarificada en forma de hilo a 65°C, y bata hasta que emulsione.
- Por último incorpore el *jugo* de *naranja*.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle las truchas comenzando por el lado de la piel, condimente con sal y pimienta, de vuelta y termine la cocción 2 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en un plato la *trucha* junto a los puerros braseados
- Salsee con la salsa maltesa y decore con *perejil* picado y rodajas de naranjas secas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trucha-con-salsa-maltesa-y-puerros-braseados