

# Trucha despinada con Mousseline de hongos y escamas de papas, repollo francés y panceta ahumada



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

Truchas: 2 Unidades

#### Aceite de tomates

Aceite De Maíz: 1 Taza Extracto de tomates: 50 g

### Escamas de papas

Manteca: Cantidad necesaria

Papas: 2 Unidades

#### Guarnición

Repollo: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto Hongos Portobello: 3 Unidades Aceite: Cantidad necesaria Panceta ahumada: 150 g

#### Mousseline

Sal y Pimienta: A gusto Crema de leche: 1/2 Taza
Clara de huevo: 1 Unidad Filete de Merluza: 2 Unidades

# Preparación de la Receta

Limpie las trucas.

#### Mousseline

- Retire las espinas de los filetes de merluza y corte en trozos.
- Procese la merluza, agregue la sal, la pimienta, la clara y procese hasta formar una pasta.
- Vierta la crema y procese hasta que se forme una bola

### Escamas de papas

- Corte con la mandolina 1 papa previamente pelada.
- Luego corte las laminas con un cortante redondo.

#### Guarnición

- Retire la nervadura del **repollo** y corte en juliana.
- Corte los hongos en cuartos.
- Corte la panceta en lardones.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, dore la panceta
- Luego incorpore los *hongos* y por ultimo el *repollo*, condimente con sal y pimienta y cocine hasta que reduzca

#### Aceite de tomates

 Coloque en un mixer el extracto de tomate junto con al aceite de maíz y procese hasta que queden totalmente integrados.

#### Armado

- Rellene el interior de las truchas con la Mousseline de manera pareja.
- Coloque por encima los círculos de papas simulando escamas.
- Pincele las papas con *manteca* derretida fría, lleve a la heladera y repite el procedimiento hasta que las papas queden totalmente unidas.
- En una sartén con *manteca* caliente, selle la **trucha** por el lado de las papas hasta que doren 2 a 3 minutos.
- Luego coloque en una fuente y termina la cocción en el horno a 180°C durante 4 minutos mas.
- Retire y corte en porciones.

#### Presentación

• Sirva en un plato la trucha, acompañe con la guarnición y decore con el aceite de tomate.