elGourmet

Trucha pochada

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Trucha asalmanoda: 1 filet de k
Sal entrefina: A gusto
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Eneldo fresco: Cantidad necesaria
Manteca derretida: 50 Gramos
Pimienta: A gusto
Lima: Cantidad necesaria

Crema ácida

Crema de leche batida a medio punto: 300 Gramos
Ralladura de limón: 1 Unidad
Sal fina y Pimienta: A gusto
Jugo de Limón: 2 Cucharadas

Preparación de la Receta

- Acomodar el filet de **trucha** con piel y sin semillas sobre una placa de horno enmantecada.
- *Condimentar* con sal, entrefina, pimienta negra, *jugo* de *limón* y *manteca* derretida.
- Llevar a horno a 200ª C por 10 minutos hasta *dorar*.
- Acomodar la *trucha* en una fuente y terminar con *eneldo* fresco por encima, gajos de *limón* y lima.
- Acompañar con el dip de *crema* ácida.

Para la Crema ácida

- Mezclar en un bowl *crema* semi batida, ralladura de *limón*, *jugo* de *limón*, sal y pimienta hasta unir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trucha-pochada