

Trucha rebozada con almendras, salsa de jengibre y guarnición de hinojos glaseados, pimientos y palta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almendras: 300 g

Claros: 2 Unidades

Trucha Arcoiris: 4 Filetes

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 30 cc

Ensalada fría de palta y tomate

Sal: A gusto

Paltas: 2 Unidades

Limon: ¼ Unidad

Tomates: 2 Unidades

Azucar: 1 cdita.

Glaseado de hinojos

Sal: A gusto

Agua: ¼ L

Hinojos: 2 Unidades

Licor de mandarinas: 50 cc

Cilantro: 1 cda.

Aceite De Oliva: 30 cc

Azucar: 1 cdita.

Guarnición de pimientos

Sal: A gusto

Vino Blanco: 100 cc

Ají Amarillo: 1 Unidad

Azucar: 1 cdita.

Jalapeño: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 30 cc

Salsa de jengibre

Cebolla: 1 Unidad

Vino Blanco: 50 cc
Crema de leche: 150 cc
Aceite De Oliva: 30 cc

Ajo: 1 Diente
Fumet de pescado: 150 cc
Jengibre: 30 g

Salteado de papas y puerros

Papas: 2 Unidades
Manteca: 200 g
Puerros: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto
Pimentón: A gusto

Varios

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Elimine la piel y las espinas de la **trucha**.
- Corte los filetes en rectángulos regulares y salpimiente.
- Pele las almendras, tueste ligeramente y procese.
- Seque el polvo de las almendras en una sartén caliente.
- Bata ligeramente las claras.
- Pase la *trucha* por la clara y reboce con el polvo de almendras.
- En una sartén con aceite de oliva caliente dore ligeramente las truchas.
- Escorra sobre papel absorbente.

Salteado de papas y puerros

- Clarifique la *manteca*.
- Corte el *puerro* en paisana
- Reserve las hojas para la decoración.
- Pele las papas y corte en cubos de 3 mm de lado.
- Reserve la cáscara para la decoración.
- En una sartén con *manteca* clarificada saltee las papas durante 5 minutos.
- Condimente con sal.
- Incorpore los puerros, *pimentón*, pimienta y sal.
- Termine la cocción.

Guarnición de pimientos

- Corte los pimientos en rombos.
- Corte el jalapeño al medio, elimine las semillas y pique.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los rombos de *ají* y el jalapeño picado.
- Condimente con sal y deglase con el vino.
- Incorpore el azúcar y deje reducir el líquido.

Ensalada fría de palta y tomate

- Pele la **palta** y corte en perlas.
- Pele el *tomate* y corte en *concassé*.
- Exprima el *limón*.
- Mezcle el *tomate* con la *palta* y aderece con sal, *jugo de limón* y azúcar.

Glaseado de hinojos

- Corte el *hinojo* en emincé.
- Pique el *cilantro*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *hinojo*
- Condimente con sal.
- Vierta el *licor*, el agua y azúcar.
- Termine la cocción a fuego bajo hasta que glasee.
- Aromatice con el *cilantro*.

Salsa de jengibre

- Corte la *cebolla* doble ciselado.
- Pique el *ajo*.
- Pele el **jengibre** y ralle.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla* y el *ajo*.
- Deglase con el vino.
- Añada el fumet y el *jengibre* rallado
- Deje reducir.
- Pase por un colador chino.
- Vuelva al fuego e incorpore la *crema*.

Decoración

- Corte las hojas de *puerro* en fina juliana.
- Pele las papas y corte la cáscara en juliana fina.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría la juliana de papas y *puerro*.

Presentación

- En el centro del plato sirva un rectángulo de pescado, encima un poco de papas con puerros, encima otra porción de pescado.
- A los lados, los hinojos glaseados.
- En otro costado con la ayuda de un aro, los pimientos, encima la ensalada fría, desmolde.
- Salsee los bordes del plato
- Decore con la juliana de papas y *puerro*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/trucha-rebozada-con-almendras-salsa-de-jengibre-y-guarnicion-de-hinojos-glaseados-pimientos-y-palta>