

Trucha rellena con hongos grillados

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Truchas: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Hongos grillados

Champiñones: 4 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Girgolas: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Ciboulette picado: 1 c dita.

Relleno

Ralladura de limón: 1/2 Unidad

Espinacas: 2 Tazas

Ajo: 1 Diente

Almendras: 1/2 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Queso de Oveja: 150 g

Salsa estilo criolla

Cilantro Picado: 1 cda.

Jugo de Limón: A gusto

Pimiento amarillo: 1/2 Unidad

Tomates cherry: 6 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Pimiento rojo: 1/2 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Limpie las truchas y retire las espinas.
- Pique las almendras previamente peladas y secadas en el horno.
- Corte el queso en cubitos.

Relleno

- Retire los cabos de las espinacas y lave.
- Pele el *ajo* y machaque.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, agregue el *ajo* y saltee las espinacas.
- Pique las espinacas, coloque en un bowl y agregue el queso de oveja junto con la ralladura de *limón*.
- Condimente con sal y pimienta y agregue el aceite de oliva. Mezcle.

Hongos grillados

- Corte los champiñones por la mitad.
- Rocíe los champiñones y las girgolas con aceite y condimente con sal
- En una *plancha* caliente, grille las girgolas y los champiñones hasta que estén dorados por ambos lados. Condimente con pimienta y agregue el *ciboulette*.

Salsa

- Pique los pimientos y la *cebolla*.
- Corte los tomates cherry en octavos.
- Coloque en un bowl los pimientos junto con los tomates cherry y la *cebolla*.
- Condimente con el aceite de oliva, el *jugo* de *limón*, la sal, la pimienta y agregue el *cilantro*. Mezcle.

Armado

- En una placa con aceite de oliva coloque las truchas y rellene sin llegar a los bordes. Cierre y aplaste.
- Lleve al horno fuerte y cocine de 8 a 10 minutos.
- Retire la piel de las truchas

Presentación

- Sirva en un plato los **hongos** grillados y por encima una **trucha**. Salsee con la salsa tipo criolla. Decore con hojas de *cilantro*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/trucha-rellena-con-hongos-grillados>