

Trucha rellena con Jaibas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Eneldo: 1 cda.

Pimienta: A gusto
Trucha: 4 Filetes

Fondo de mariscos

Vino Blanco: 50 cc
Echalotte: 1 Unidad
Mejillones: 100 g
Perejil: 1 Taza

Ajo: 1 Diente
Zanahoria: 1 Unidad
Almejas: 100 g

Relleno

Limon: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 2 cdas.

Jaiba o cangrejo: 4 Unidades
Clara: 1 Unidad

Salsa de azafrán

Vino Blanco: 50 cc
Echalotte: 1 Unidad
Fecula De Maiz: 1 cda.

Azafrán en hebras: 2 cdita.
Crema de leche: 2 cdas.

Varios

Puntas de espárragos blanqueadas: 200 g

Preparación de la Receta

- Limpie y despine los filetes de **trucha**.
- Prepare una *marinada* mezclando los ingredientes, coloque la *trucha* y deje durante unos minutos.

Relleno

- En una olla con agua hirviendo cocine las jaibas frescas durante 15 minutos tapado.
- Retire la cola y el caparazón y las patas y retire la carne.
- Agregue la *crema*, la clara, sal, pimienta, *limón* y mezcle.

Fondo de mariscos

- Corte el *ajo* y la *echalote* y corte en cuartos.
- Corte la *zanahoria* en trozos.
- En una olla caliente coloque el *ajo*, la *echalote*, la *zanahoria*, el *perejil*, las almejas, los mejillones y añada el vino.
- Deje cocinar durante 1 hora y ½. Retire y cuele.

Armado

- Rellene los filetes de *trucha* con la carne de jaiva enrolle y fije con palitos de brochette.
- En una sartén con el caldo de mariscos pochee la *trucha* rellena.

Salsa de azafrán

- En una sartén rehogue la *echalote* con vino
- Añada el caldo de mariscos y el *azafrán*.
- Agregue la *crema* y la fécula disuelta en caldo.
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- Sirva la *trucha* rellena sobre un colchón de espárragos y rocíe con la salsa de *azafrán*.

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