Truchas a la Navarra con repollo y piperrada



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Truchas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Jamòn crudo: 4 Fetas

Piperrada

Cebolla: 1 Unidad
Ajo picado: 1 cdita.
Pimiento rojo: 1 Unidad
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Pimiento verde: 1 Unidad

Repollo

Repollo blanco: 5 Hojas

Preparación de la Receta

- Retire las aletas de las truchas.

Piperrada

- Pele la *cebolla* y corte en tiras.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente la *cebolla* condimentada con sal.
- Unte los pimientos con aceite, coloque en una fuente y condimente con sal
- Lleve al horno a 170°C y cocine durante 25 a 30 minutos.
- Retire del horno los pimientos pele, retire las semillas y corte en tiras.
- Agregue los pimientos a la *cebolla* transparentada, el *ajo* y condimente con sal y pimienta.
- Retire del fuego y rocié con aceite de oliva.

Repollo

- Retire la nervadura de las hojas de **repollo** y corte por la mitad.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal, blanquee el *repollo*.
- Retire del agua y saltee en una sartén con aceite de oliva caliente
- Condimente con sal.

Armado

- Coloque en el interior de cada *trucha* 2 *fetas* de *jamón* crudo y cierre con palillos.
- Pase las truchas por *harina* y retire el excedente.
- En una sartén con abundante aceite caliente, fría las truchas.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en un plato una base con el *repollo* por encima las truchas y acompañe con la piperrada
- Decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/truchas-a-la-navarra-con-repollo-y-piperrada