

Truchas adobadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Guarnición

Papas: 4 Unidades

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Sal: A gusto

Salsa

Huevo: 1 Unidad

Fondo de cocción del pescado:

Truchas

Cebolla: 1 Unidad

Pimienta Negra en grano: grs.

Laurel: 2 Hojas

Vino Tinto: 750 cc

Hierbabuena: 10 g

Filetes de trucha: 4 Unidades

Romero: 1 Rama

Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

Truchas

- Pique finamente la *cebolla*.
- En una cazuela de barro disponga los filetes de *trucha* con la piel hacia abajo.
- Bañe con el vino, agregue el *laurel*, el *romero*, el *tomillo*, la hierba buena y la *cebolla* picada.
- Deje *marinar* durante 2 horas.

- Lleve la cazuela sobre el fuego deje cocinar durante 5 minutos a partir del hervor.
- Reserve el fondo de cocción para la elaboración de la salsa.

Salsa

- Bata el *huevo* y reserve.
- Cuele el fondo de cocción del pescado y lleve a reducir hasta obtener la mitad de su volumen inicial.
- Agregue el *huevo* batido y mezcle rápidamente hasta integrarlo.

Guarnición

- Pele las papas y corte en rodajas de 1/2 cm de espesor.
- Cocine en abundante agua salada y aceite en ebullición hasta que estén tiernas.
- Escorra las papas y reserve al calor.

Presentación

- En el centro de una fuente sirva las truchas, alrededor disponga las papas y rocíe con la salsa.
- Decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/truchas-adobadas>