elGourmet

Truchas al Chardonnay

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Truchas: 4 Unidades
Manteca: 25 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Limon: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Vino Chardonnay: 200 cc

Bebida sugerida

Chardonay:

Guarnición

Tomates secos: 200 grs.
Perejil: 1 cda.
Aceitunas negras: 300 g

Puré de castañas

Castañas: 500 g
Manteca: 50 g
Azucar: 1 cda.
Manzanas verdes: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Exprima el *limón*.
- Pique finamente la *cebolla* de verdeo.
- Esviscere y desespine las truchas.
- Condimente el interior de la *trucha* con sal, pimienta, y un poco del *jugo* de *limón*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva cocine las truchas cerradas durante 2 minutos

- Dé vuelta las truchas y condimente con sal y *jugo* de *limón*.
- Añada la *cebolla* de verdeo y el vino
- Termine de cocinar durante 3 minutos más.
- Rectifique la sazón y emulsione con la *manteca*.

Puré de castaños

- Saque la primer piel de las castañas y cocine en agua hirviendo salada durante 10 minutos.
- Procese las castañas, añada la *manteca* y continúe procesando.
- Reserve
- Pele las manzanas y corte en trozos.
- En una sartén con agua cocine las manzanas a fuego fuerte durante 10 minutos o hasta que estén tiernas.
- Agregue el azúcar y procese.
- Mezcle los dos purés.

Guarnición

- Descaroce las aceitunas y pique groseramente.
- Pique finamente el *perejil*.
- Corte los tomates en trozos.
- En un bowl mezcle los tomates con las aceitunas, el *perejil* y el aceite de oliva.

Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de puré, en los bordes la *guarnición* y en el centro una *trucha* con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/truchas-al-chardonnay