

Truchas crocantes en manteca de almendras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 100 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 100 cc

Almendras tostadas

Almendras fileteadas: 20 g

Papines en manteca de almendras

Manteca: 50 g

Vino Blanco: 150 cc

Cascara de limón rallada: 2 cdas.

Almendras fileteadas: 10 g

Truchas: 4 Unidades

Harina: 4 cdas.

Ciboulette: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Salvia: 1 Rama

Papines: 200 g

Varios

Lima: Unidad

Ciboulette: 8 Ramas

Preparación de la Receta

- Abra las truchas a la mitad, retire la cabeza, la cola y las espinas.
- Retire los filetes, corte la *panza* y retire la piel.
- Condimente con sal y pimienta.
- Pase los filetes de truchas por la *harina*.
- En una sartén con aceite de oliva y **manteca** coloque a freír las truchas, durante tres minutos de cada lado.
- Retire sobre papel absorbente. Reserve caliente.

Papines en manteca de almendras

- Lave los papines.
- Retire la cáscara del *limón* y corte en tiras finas.
- Pique la salvia.
- Pique el *ciboulette*.
- En una olla con agua hirviendo salada coloque los papines con piel a cocinar. Cuele y corte los papines a la mitad.
- En una olla con *manteca* coloque cáscara de *limón*, salvia, vino blanco y almendras fileteadas. Deje reducir a fuego suave.
- Agregue los papines, pimienta y *ciboulette*.
- Retire y reserve.

Almendras tostadas

- En una sartén sin materia grasa coloque las almendras a tostar, para retirar la humedad.

Presentación

- Corte la lima en rodajas finas.
- En un plato coloque la *trucha*, a un lado las almendras fileteadas y los papines.
- Salsee con la *manteca* de almendras. Decore con rodajas de lima y tiritas de *ciboulette*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/truchas-crocantes-en-manteca-de-almendras>