

Receta de Trucha Rellena de Jamón y Setas

20 Abr 2015



Buenos días a tod@s, para comenzar esta semana os dejo una rica receta de Trucha rellena de jamón y setas, es muy fácil de preparar y como todos los pescados, un plato muy sano y nutritivo, espero que os guste.

Ingredientes

- Lomos de trucha limpios (tres o cuatro según comensales)
- Setas de cardo (sobre 300grs)
- Jamón en daditos (sobre 100grs)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Perejil
- Vino blanco (un vasito)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Picar los dientes de ajo y sofreírlos en una sartén con un poco de aceite de oliva
2. Cuando los ajos estén un poco dorados, añadir las setas cortadas en juliana y echar un poco de sal, remover durante unos minutos
3. Añadir los daditos de jamón, remover un poco y retirar del fuego
4. Precalentar el horno a 200º
5. En una fuente especial para horno colocar un lomo de trucha y encima poner el salteado de setas y jamón, tapar con otro lomo de trucha
6. Rociar con el vino blanco y meter al horno hasta que la trucha esté en su punto unos siete minutos aproximadamente
7. Sacar la trucha y espolvorear con el perejil fresco picado
8. Servir caliente y.....buen provecho!!!