

Receta de Trucha en Escabeche

17 Abr 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta de pescado, en esta ocasión se trata de una **Trucha en Escabeche**, os puedo decir que queda muy rica y si os gusta el escabeche esta es una estupenda manera de comer pescado.

Ingredientes

- Truchas (cuatro o más según comensales)
- Cebolla (una pequeña)
- Pimiento verde (uno opcional)
- Tomillo y perejil (una pizca de cada)
- Aceite de oliva (medio vaso)
- Pimienta en grano (una pizca)
- Sal
- Clavo de olor (uno)
- Ajos (dos dientes)
- Laurel (dos o tres hojitas)
- Limón (medio)
- Zanahoria (una o dos medianas)
- Vinagre (un vasito)
- Agua (un vasito)
- Harina para rebozar

Modo de Preparación

1. Limpiar las truchas, ponerlas un poco de sal y pasarlas por harina
2. Freírlas a fuego medio en una sartén con aceite de oliva caliente hasta que estén doraditas por ambos lados, reservarlas para después
3. En el mismo aceite de freír las truchas, echar la cebolla picadita en juliana finita y los ajos en trocitos, dejar que se refría
4. Cuando la cebolla esté transparente, añadir unos granos de pimienta, la zanahoria, el pimiento verde y el limón en rodajitas, el laurel, un poco de sal, Tomillo, perejil y un clavo de olor
5. Dejar que se cocine todo durante unos segundos y después echar el vinagre y el agua y remover
6. Meter las truchas en el escabeche y dejar unos diez minutos a fuego medio
7. Apartar del fuego y dejar que se enfríen antes de servirlos, están mejor después de varios días en el escabeche

Trucha en Escabeche

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

8. Servirlas acompañadas de unas patatas hervidas o de una ensalada y...buen provecho!!!
