

Receta de Truchas A La Aranesa

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta exquisita de Truchas, típica del Valle de Arán que es una comarca muy truchera y de ahí el nombre de esta receta, espero que os guste pues están riquísimas.

Ingredientes

- Truchas (tres o cuatro)
- Tomates (dos o tres)
- Patatas (tres o cuatro)
- Pastilla de caldo Maggi u otra
- Vino blanco (un vaso)
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y cortarlas en discos
2. Colocarlas en la bandeja del horno untada con aceite de oliva y echarlas un poco de sal
3. Colocar sobre las patatas las truchas limpias y cubrirlas con los tomates rallados o triturados y dejar cocer con el horno a 200 Grados unos cinco minutos
4. Deshacer la pastilla de caldo en 1/4 de agua caliente y rociar con ello las truchas y las patatas, a continuación echar el vaso de vino blanco, remover un poco la bandeja para que se mezcle bien todo
5. Dejar que se hagan bien, unos veinte minutos aproximadamente
6. Las patatas van cogiendo el sabor a lo largo del horneado y resultan exquisitas