Receta de Trucha Al Horno Con Patatas Asadas

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para este lunes os dejo esta receta que espero que os guste porque además están muy ricas las truchas cocinadas de esta forma.

Ingredientes

- Truchas frescas (una o varias según comensales)
- Patatas (cuatro o cinco)
- Cebolla (dos o tres)
- Aceite de oliva
- Sal
- Ajos y perejil

Modo de Preparación

1. En la bandeja del horno, poner una base de patatas cortadas en lonchas finas
2. Cortar las cebollas en juliana y poner por encima de las patatas
3. Echarlas sal y rociarlas con aceite de oliva
4. Meter al horno a 200 Grados hasta que se hagan un poco
5. Colocar las truchas abiertas y quitadas la espina central
6. Espolvorear ajo y perejil picado y un poco de sal, rociar con un poco de aceite y volver a meter al horno
7. Dejar un rato hasta que las truchas estén hechas, tardan poco en hacerse
8. Servir las truchas acompañadas de las patatas asadas y.....buen provecho!!!