Receta de Truchas Al Horno Con Almendras

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para comenzar esta primera semana del mes de Marzo, os dejo una receta de un pescado muy rico y con un sabor exquisito para toda la familia.

Ingredientes

- Truchas (cuatro)
- Almendras fileteadas (cuatro cucharadas)
- Aceite de oliva
- Vino blanco (un vasito)
- Limón (uno)
- Sal
- Pimienta negra

Modo de Preparación

1. Salpimentar las truchas y colocarlas en una fuente para horno
2. Rociarlas con medio limón y con el vino blanco
3. Extender las almendras laminadas sobre las truchas y rociarlas con un chorrito de aceite de oliva
4. Meter la fuente en el horno precalentado a 180 Grados y dejar unos 20 minutos
5. Servir a continuación con las almendras por encima, el jugo de la cocción y unas rodajitas de limón
6. Podéis acompañar de unas patatas hervidas en agua con sal y zumo de limón y....buen provecho!!!