Receta de Truchas En Salsa Con Jamón

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, comenzamos una nueva semana y ya parece que el verano se acerca, hoy os dejo esta rica receta que os encantará, y así tomaréis algo de pescado.

Ingredientes

- Truchas frescas (según comensales)
- Aceite de oliva
- Sal
- Harina
- Cebolla (una mediana)
- Pimiento rojo (uno grande)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Perejil
- Pimentón dulce
- Jamón en taquitos (una bandeja)
- Champiñones (un bote laminado)
- Vino blanco (un vasito)
- Pastilla de pescado (una)
- Guisantes (un bote mediano)

Modo de Preparación

1. Lavar y limpiar bien las truchas, echarlas un poco de sal, pasarlas por harina y freírlas, apartar en una fuente
2. En una cacerola poner un poco de aceite de oliva y refreír la cebolla y el pimiento rojo bien picadito
3. Machacar los ajos y el perejil y añadir al sofrito
4. Cuando esté todo bien refrito echar los taquitos de jamón, dejar que se refrían y echar un poquito de harina y un poquito de pimentón rojo
5. Añadir el vino y echar el bote de guisantes y los champiñones con el caldo
6. Echar un poco de agua y la pastilla de pescado, y dejar que cueza un rato a fuego medio
7. Meter las truchas con cuidado y dejar que hiervan en la salsa unos minutos, ajustar la sal si fuera necesario y... buen provecho!!!