

Será por recetas



Truchas con salsa de almendra

Pescados, Recetas fáciles

 4 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 19/10/2012

Ingredientes

- 4 truchas medianas
- 1 puñado de almendras crudas
- 2 dientes de ajo
- Harina
- Perejil
- 1 limón
- Aceite
- Sal

Elaboración

Después de limpiar y lavar bien las truchas, ponerles sal, rebozarlas en harina y freírlas en una sartén con aceite caliente, para después colocarlas en una fuente refractaria al calor.

Mientras tanto, en un poco del mismo aceite, sofreír los ajos enteros y pasarlos con las almendras peladas también sofritas, a un mortero.

Macharlo todo muy bien añadiendo el perejil picado, el zumo de 1 limón y 2 cucharadas del aceite en el que se han frito las truchas.

Verter esta salsa sobre las truchas y meter la fuente en el horno para que dé el último hervor, sólo 2 o 3 minutos. Servir caliente.



Autor receta de Truchas con salsa de almendra

RaspBerry

 Valoración 4/5

 52 Recetas publicadas

 Miembro desde 03/04/2012