

Será por recetas



Truchas a la cazuela

Pescados

 4 Personas

 45 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 19/10/2012

Ingredientes

- 6 truchas medianas
- 50g de almendras machadas
- Perejil
- Aceite
- Ajo
- 100 g de champiñones en conserva
- Piñones
- Pimienta negra
- 1 cebolla mediana
- Harina
- Sal

Elaboración

Trocear finamente y por separado la cebolla, 3 dientes de ajo, los champiñones escurridos y el perejil. En una cazuela de fondo amplio, poner 4 cucharas de aceite.

Sofreír la cebolla (3 minutos), el ajo y los champiñones (5 minutos).

Mientras tanto, rebozar con abundante harina las truchas bien lavadas y luego colocarlas en la cazuela, 1 minuto cada lado.

Añadir las almendras machacadas, 1 cucharadita de piñones, un poco de pimienta y otra de sal.

Cuando rompa a hervir, añadir 1 tazón mediano de agua. Bajar el fuego y dejarlo cocer 30 minutos.

En el último momento, espolvorear una pizca de perejil picado y ya podremos servir nuestro plato.



Autor receta de Truchas a la cazuela

Tiramisú

 Valoración 3/5

 56 Recetas publicadas

 Miembro desde 20/03/2012