



Rollitos de truchas y puerros

Ingredientes:

- Un lomo de Trucha (de 1/2 kg aprox. limpio de espinas)
- 2 o 3 Puerros grandes
- 1 Chalota
- Eneldo en rama
- 2 huevos
- 4 cucharadas de Harina
- 100 g de Nata espesa
- 1 Limón
- sal y pimienta
- aceite de oliva

Elaboración

Paso 1:

Comprobar que las truchas no tengan ninguna espina; retirar la piel pasando un cuchillo ancho desde la cola hasta la cabeza. Cortar el pescado en tiras finas.

Picar la chalota muy fina, casi triturada y mezclar con una cuchara de eneldo picado y dos cucharadas de aceite para que se mezclen los sabores. Colocar las tiras de trucha en una fuente y cubrir con este preparado, salpimentar y dejar en la nevera.

Paso 2:

Retirar los extremos del puerro y lavar; separar las hojas y escaldar dos minutos en agua caliente, hasta que se ablanden. Retirar con una espumadera y escurrir sobre papel de cocina.

Envolver una tira de pescado en una hoja de puerro y pasar por harina (sujetas con un Palillo si fuera necesario para darle forma de rollito). Pasarlos a un plato con los huevos batidos y dejarlos que se empanen bien.

Paso 3:

Batir la nata con una pizca de sal y pimienta; echar el Zumo de limón y eneldo picado y mezclar con varillas. Colocar en un cuenco de cristal y guardar en la nevera.

Antes de servir el plato, freír los rollitos en aceite muy caliente, dándoles la vuelta con dos tenedores hasta que estén doraditos. Escurrir sobre papel absorbente de cocina y servir en una fuente con el cuenco de nata en el centro, como acompañamiento