



Sorpresas de trucha

Ingredientes para 4 personas:

- 1 trucha hermosa
- 12 espárragos verdes
- 1 endibia
- 4 lonchas de jamón serrano
- 4 láminas de pasta brick
- 2 puerros
- 1 cebolla
- agua
- aceite virgen extra
- harina
- sal
- perejil

Elaboración

Limpia la trucha, retirando la cabeza, las pieles y las espinas. Reserva los lomos. Pon un poco de agua en una cazuela, añade los puerros, la cebolla, la cabeza, pieles y espinas de la trucha.

Sazona y deja cocer durante 10 minutos. Pon otra cazuela con agua a hervir. Escalda las hojas de endibia, escúrrelas y resérvalas.

Pon a dorar los espárragos verdes troceados en una sartén con un poco de aceite. Añade una cucharada de harina y rehoga brevemente. Vierte el caldo poco a poco sin dejar de mezclar y deja reducir durante 5 minutos.

Corta los lomos por la mitad, coloca encima de cada uno, una hoja de endibia y una loncha de jamón y envuélvelos con la lámina de pasta brick.

Fríe los paquetitos en una sartén con aceite. Sirve en el fondo de la fuente la salsa de espárragos y coloca encima las sorpresas de trucha.

Variantes / Secretos / Trucos:

La trucha no falta en ningún mercado, aunque es más frecuente encontrarla en los centrales y norteños. El origen del abastecimiento hay que buscarlo en la acuicultura o cultivo integral de la trucha. Mediante dicho proceso se garantizan, entre otras cualidades, su frescura y la disponibilidad del producto en cualquier época del año.