



Tortilla de Trucha

*Se trata de una jugosa tortilla rellena de trucha y cebolla, muy jugosa y deliciosa.
Es típica de la Cocina Asturiana.*

Ingredientes para Tortilla de Trucha 4 personas:

- 1/4 Kgr. de trucha
- 6 huevos
- 2 cebollas medianas
- Sal
- 1 cucharón de aceite de oliva
- Pimienta

Elaboración

Paso 1:

La trucha se deshace con los dedos y se le quita la piel y las espinas. Reservar.

Paso 2:

Se pelan las cebollas se pican y se fríen en una sartén con aceite de oliva, a fuego lento, hasta que la cebolla esté bien pochada y transparente.

Paso 3:

Cuando la cebolla empiece a dorarse, se le añade el pescado y se le da unas vueltas juntos.

Paso 4:

Se baten los huevos a parte, salpimentándolos y se echan en la sartén, para cuajar una tortilla francesa o española (como prefiera). Esta debe hacerse a fuego medio. Debe quedar babosa y no muy hecha. Está exquisita!

Variantes / Secretos / Trucos:

El único secreto es el punto al que hay que hacer la tortilla. Es importante hacer a fuego medio, para que no se queme, debe bien hecha y un poco babosa.

La trucha, puede ser las sobras de otro plato que haya hecho, lo desmenuza quitándole la piel y las espinas y hace una tortilla.