



# Trucha con crema de gambas

## ***Ingredientes para 4 personas:***

- 4 truchas
- 6 gambas
- 1/2 vasito de vino blanco
- 3 cucharadas de nata
- Laurel, tomillo e hinojo
- Mantequilla y sal

## ***Elaboración***

Vacía las truchas, sazona con sal y pon en su interior las hierbas trinchadas, unta con mantequilla, envuelve en papel de aluminio y cuece al vapor.

Hierve las gambas en agua con sal y el vino.

Pasa por el chino las cabezas de las gambas con un poco del caldo de cocción, añade el resto de la mantequilla, y trabaja hasta obtener una pasta fina.

Agrega la nata y las gambas peladas y extiende esta crema sobre las truchas.