



Trucha con piquillos y bacon

Ingredientes para 1 personas:

- 1 Trucha de ración
- 3 lonchas Bacon
- Pimientos de piquillo en tiras
- 2 ud. ajos
- Laurel
- Pan rallado
- 1 Tomate entero
- Aceite de oliva

Elaboración

Limpiamos la trucha quitando las vísceras y la espina central pero sin separar los filetes.

Abrimos, sazonamos con sal y la rellenamos con los pimientos, cerramos y la rodearemos con las tres lonchas de bacon una al lado de la otra.

Pondremos el pescado en una bandeja para horno.

Cortamos el tomate por la mitad, aplastamos los dos ajos troceamos, el laurel, y se lo esparciremos alrededor y, por último, lo rociamos todo con el pan rallado y el aceite de oliva.

Precalentamos el horno a 250°C y lo coceremos por espacio de diez o doce minutos, dependiendo del tamaño, aproximadamente 200 gramos.