



Trucha con salsa de almendras

Ingredientes para 4 personas:

- 4 truchas
- 3 cucharadas de zumo de limón
- Harina
- Sal y pimienta
- 8 cucharadas de aceite de oliva

Salsa de Almendras:

- 1 diente de Ajo
- 1 vaso de vino blanco
- 1 cucharadita de harina de maíz
- 150 gramos de almendra fileteadas
- 1 limón

Elaboración

Limpiamos, vaciamos y lavamos las truchas. Las sazonamos ligeramente por dentro y por fuera.

Enharinamos ligeramente las truchas y las freímos en aceite, cuide de que no se rompan al dar vuelta, justo que se dore el exterior y dejando el interior casi crudo.

Sacamos de la sartén y las ponemos en una bandeja de horno.

En la misma sartén donde hemos frito las truchas haremos la salsa de almendras, quitando la mayoría del aceite y dejamos como una cucharada de aceite.

En esa sartén salteamos el ajo picado. Después incorporamos la harina de maíz, rehogamos y mojamos con vino y zumo de limón. Damos un hervor y agregamos las almendras picadas y previamente doradas en el horno.

Trituramos esta salsa hasta que quede fina y si fuese necesario pasamos por el colador. Rectificamos del punto de sal y espesor si fuese necesario.

Introducimos las truchas al horno para que se termine de cocinar el interior del pescado. Sacamos las truchas del horno y salseamos con la salsa de almendras.