



# Trucha con tomate en papillote

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

- 4 truchas de ración
- 4 patatas pequeñas
- 250 grs. de tomate
- 100 grs. de bacón ahumado
- Aceite
- Sal

## ***Elaboración***

Quitar con sumo cuidado las espinas a las truchas.

En cuatro láminas grandes de papel de aluminio (u otro resistente al calor), colocar para cada persona los filetes de trucha sin espinas, patatas cortadas en rodajas finas, tomate troceado, trozos de bacon ahumado y un chorrito de aceite y de sal.

Cerrar el papel como si fuesen paquetes e introducirlos en el precalentado a 200°C durante unos 10 minutos.

Sacar del horno y servir los paquetes ligeramente abiertos.

## ***Variantes / Secretos / Trucos:***

*Antes de hacer los paquetes se pueden freír ligeramente las patatas, o bien tostarlas en el horno ligeramente extendiéndolas en una fuente con un chorrito de aceite de oliva.*