



Trucha rebozada

Ingredientes para 4 personas:

- 2 filetes grandes de trucha asalmonada
- 12 pimientos del piquillo
- 2 dientes de ajo
- hojas de lechugas variadas
- harina
- huevo batido
- 1 limón
- aceite virgen extra
- vinagre
- sal
- azúcar
- pimienta

Elaboración

Aplasta los dientes de ajo y échalos a una sartén con abundante aceite. Retira la piel de los filetes de trucha, córtalos en 8 trozos y salpimiéntalos.

Pasa los trozos de trucha por harina y huevo y fríelos por los dos lados en la sartén con los dientes de ajo.

Sazona los pimientos y fríelos en una sartén con un poco de aceite. Espolvoréalos con azúcar y dales la vuelta. Fríelos brevemente. Pásalos a una fuente apta para el horno y cocínalos en el horno a 180°C durante 4-5 minutos.

Limpia las hojas de lechuga, trocéalas y mézclalas en una fuente amplia. Aliña con aceite, vinagre y sal. Sirve en otra fuente las tajadas de trucha rebozada y los pimientos.