



Truchas a la cazuela

Ingredientes para 4 personas:

- 4 truchas
- 3 dientes de ajo
- 2 patatas
- 1 cebolla
- 1 hoja de laurel
- perejil picado
- unas hebras de azafrán
- 1 vaso de vino blanco
- aceite
- sal

Elaboración

Limpia las truchas y sazona.

Dora los ajos en láminas en una sartén y pásalos después a una cazuela.

Corta las patatas en trozos y fríelas en la misma sartén, echándolas a continuación en la cazuela.

Fríe también en la sartén la cebolla picada, una hoja de laurel y el azafrán e incorpóralos a la cazuela.

Por último repite esta operación con la trucha troceada, y cuando estén ya todos los ingredientes en la cazuela, mójalos con el vino blanco y déjalo cocer durante 5 min.

Pon a punto de sal, espolvorea con perejil picado y sirve.