



Truchas a la sidra con cebolletas

Ingredientes para 4 personas:

- 4 truchas de ración
- 2 manojos de Cebolletas
- 1 Guindilla
- 2 hojas de laurel
- 1 vaso de Sidra
- 2 cucharadas almendras fileteadas
- un chorro de aceite
- sal y pimienta

Elaboración

Paso 1:

Lavar y vaciar las truchas hasta que queden perfectamente limpias. Salpimentar y dejar escurrir en la nevera sobre papel absorbente.

Paso 2:

Retirar parte del tallo de las cebolletas y lavar; partir en dos. En una sartén con un poco de aceite dorar la cebolleta a fuego suave; retirar del fuego y añadir la guindilla picada.

Paso 3:

Untar una fuente de horno con un poco de éste aceite frito; secar las truchas y ponerlas en la fuente a dorar al horno durante cinco minutos.

Mientras, agregar al resto del aceite con las cebolletas, un vaso de sidra y hervir cinco minutos. Cubrir con este caldo las truchas y espolvorear con almendras fileteadas. Mantener en el horno fuerte durante 15 minutos y servir caliente.