



Truchas envueltas con bacon al horno

Ingredientes para 4 personas:

- 4 truchas de ración
- 8 lonchas de Bacon ahumado
- 1 Cebolla grande
- zumo de dos limones
- 1 vasito de vino oloroso seco
- harina para rebozar
- tomillo en rama
- pimienta negra
- sal gorda
- aceite para freír y 25 gr de Mantequilla

Elaboración

Paso 1:

Lavar y vaciar por dentro las truchas (o mejor comprarlas ya preparadas y descamadas). Secar perfectamente y, cuando estén bien limpias, salpimentar por dentro y por fuera. Envolver con lonchas de bacon (2 por trucha), de forma que cubra todo el lomo y atarlo con bramante.

Paso 2:

Pasar las truchas por harina, retirando la sobrante, e ir friéndolas de 2 en 2 en una sartén con un fondo de aceite, evitando que se queme el aceite, y sin que se deshaga el bramante (freír ligeramente para que el bacon se funda y le dé sabor). Ir colocándolas en una fuente de horno refractaria a medida que estén doraditas. Colar ahora el aceite para aprovecharlo. Rociar las truchas con el zumo de Limón y reservar.

Paso 3:

Pelar las cebollas y cortar en hilos o ruedas finísimas. Se pone en una sartén con un poco de aceite de la fritura y la mantequilla hasta que se vuelva transparente (10 minutos) tapándolo, entonces se riega con el vino y añadir el tomillo. Salar ligeramente y cubrir las truchas con esta salsa. Encender el horno a 200° e introducir la fuente durante 15 minutos, justo antes de servirla.