



Truchas rellenas a la navarra

Ingredientes para 4 personas:

- 4 truchas de ración
- 4 tomates bien rojos
- 1 pimiento verde
- 1 diente de Ajo
- 150 g jamón en tacos
- 1 Cebolla
- 1 puerro
- Perejil y Laurel
- 1 vasito de vino tinto
- 1 vasito de aceite de oliva
- sal y Pimienta negra

Elaboración

Paso 1:

Limpiar por dentro las truchas y descamarlas. Lavarlas bajo el agua hasta que estén perfectamente limpias y secarlas con un paño. Abrirlas entonces longitudinalmente a lo largo de la espina central, a modo de libro, y salpimentar. Dejar reposar 10 minutos sobre papel absorbente en la nevera.

Paso 2:

Pelar el puerro, eliminar los extremos y picar la parte blanca en fina juliana; ponerlo en una sartén y saltearlo ligeramente con el jamón, en su propia grasa. Rellenar con esta mezcla las truchas, y colocar en una fuente de horno, cerrándolas con un palillo si fuera necesario.

Paso 3:

Pelar y picar la cebolla en cubitos; pelar los tomates y cortar en cuadraditos, así como el pimiento (bien despepitado). Pelar y laminar el ajo y estofar estas verduras en una sartén con aceite durante 15 minutos, tapándola para que se haga más rápido, removiendo con una cuchara. Agregar sal, laurel y perejil picado y regar con el vino, dejándolo cocer 5 minutos más. Cubrir con esta salsa las truchas e introducir en el horno caliente (a 200°) durante 20 minutos, (no dejar que se queme por encima, por lo que debe taparse con papel albal, o calentar la parte inferior del horno).