



Truchas rellenas de setas

Ingredientes para 4 personas:

- 4 truchas
- 500 gramos de setas
- 200 gramos de Tocino
- 1 vasito de Brandy
- 300 gramos de arroz
- 100 gramos de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de perejil picado
- 25 gramos de mantequilla
- 1 cucharada de pimienta
- Aceite
- Sal

Elaboración

Cocemos el arroz en agua hirviendo con un poco de sal y mientras tanto picamos los ajos y la cebolla en cuadraditos. También cortaremos el tocino en dados.

Cortamos las cabezas de la trucha por detrás de las agallas y con un cuchillo afilado, las abrimos de arriba abajo por el vientre. Retiramos las vísceras y todas las membranas negras.

Seccionamos la carne a cada lado de la espina sin llegar al dorso. Retiramos las espinas cortando a la altura de la cola y lavamos las truchas a fondo para posteriormente secarlas con la ayuda de un paño.

Salpimentamos las truchas por dentro y por fuera.

Lavamos las setas y las picamos y reservamos la mitad.

En una sartén con aceite, sofreímos el tocino y la mitad de las setas, rellenamos las truchas con las setas y el tocino. Cerramos la abertura.

Horneamos durante 25 minutos.

Rehogamos en mantequilla el resto de las setas. Añadimos el perejil picado, incorporamos el arroz cocido. Vertemos un chorrito de aceite, añadimos el ajo picado, agregamos la cebolla picada y rehogamos dos minutos.

Sacamos las truchas del horno. Calentamos el brandy en un cazo, prendemos fuego y vertemos sobre las truchas.

Servimos acompañadas del arroz con setas.