

RECETAS CON TRUCHA

1. Trucha en tempura de cerveza negra y mostaza ahumada.

Ingredientes

- 1 kg de trucha
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta a gusto
- 2 tazas de harina 0000
- 3 tazas de cerveza negra
- 4 cdas. de mostaza ahumada
- Perejil picado a gusto
- 3 huevos



Elaboración

Es opcional quitar o no la piel de la trucha, pero sí o sí hay que quitar las espinas, las aletas y la cabeza. Cortar en cubos de aproximadamente 3x3cm y reservar.

Para la tempura mezclar la cerveza con la mostaza, la sal, la pimienta y el perejil. Agregar los 3 huevos y mezclar hasta que quede homogéneo. Por último, agregar la harina mezclando de a poco para que no queden grumos. Una vez obtenida la mezcla dejar reposar 20 minutos en heladera. Mientras tanto poner aceite para freír a calentar hasta llegar a 180°.

Con un palillo o tenedor sumergir los cubos de trucha en la tempura y colocarlos luego en el aceite hasta llegar

a dorarse. Retirarlos y colocarlos sobre papel secante o servilleta.

Servir con gajos de limón, guacamole, papas fritas u horneadas.

2.Trucha escabechada.

Ingredientes

1 kg de trucha cortada en tiras de 5x1cm aprox. sin piel

2 cebollas

2 zanahorias

1 puerro

2 hojas de laurel

10 gr de pimienta negra en granos

2 dientes de ajo picados

200 cc. de aceite preferentemente de oliva

200 cc. de vino blanco

200 cc. de vinagre de vino o manzana



Elaboración

Cortamos las verduras con un grosor de 1x1cm aproximadamente y cocinamos en un sartén hasta quedar dorados junto con la pimienta y el ajo. Salar a gusto. Luego añadimos el vino, el vinagre y el aceite y cocinamos por 15 minutos a fuego moderado.



Por otro lado, doramos los cubos de trucha de un lado y del otro (no cocinar del todo, preferentemente que queden crudos en el centro). Luego los retiramos y los colocamos en un bowl y por encima le vertemos

la preparación del escabeche en caliente, de esta manera se terminará de cocinar. Dejar enfriar y consumir preferentemente a temperatura ambiente.

Servir con bruschettas untadas con ajo, pimentón y aceite de oliva.

3. Trucha a la sal.

Ingredientes

2 truchas enteras sin viseras (1kg aproximadamente entre ambas)

1 y ½ kg de sal gruesa

Jugo de un 1 limón

1 o 2 ramas de romero, orégano o tomillo fresco a elección



Elaboración

En una asadera lo suficientemente grande como para que quepan las 2 truchas colocar parte de la sal gruesa generando un piso que cubra el fondo.

Colocar las ramas de hierbas y por encima las truchas limpias sin escamas, conservando su forma natural. Rociar con jugo de limón y tapar con sal hasta que queden perfectamente cubiertas. Hornear a 180° durante 25 a 30 minutos.

Sacar del horno y romper el bloque de sal con cuidado, retirar la piel si se quiere y acompañar con una ensalada fresca, un puré o croquetas.

4. Roll de trucha con jamón crudo con salsa de Bailey y almendras.

Ingredientes

4 filet de trucha sin piel

8 fetas de jamón crudo

300 grs de harina 000

Sal y pimienta a gusto

100 grs de almendras

100 cc de crema de leche

½ cdita de nuez moscada

50 cc de Bailey

Aceite para freír



Elaboración

Una vez obtenidos los filet separados de la cabeza, las espinas, las aletas y la piel. Salpimentar la carne y colocar a lo largo 2 fetas de jamón crudo por filet. Enrollar cuidadosamente desde la cola a la cabeza del filet formando un roll (para que no se desarme pinchar con un escarbadietes en forma transversal, de lado a lado). Una vez obtenidos los 4 roll pasar por harina y freír a 180° hasta llegar a dorado.

Para la salsa: picar las almendras y tostarlas en una sartén, agregar la crema, un poco de sal y pimienta, la

nuez moscada y por último el Bailey. Rociar los roll ya freídos con la salsa.

Acompañar con papas hervidas u horneadas, opcionales batatas, o ensalada.

5. Papillote de trucha con verduras (para horno o parrilla)

Ingredientes

1 cebolla

1 diente de ajo

1 cebolla de verdeo

1 morrón rojo

1 zucchini

4 o 5 champiñones

1 tomate fresco

1 trucha

Perejil a gusto

Ciboulette a gusto

Papel aluminio



Elaboración

En una placa colocar una hoja de aluminio lo suficientemente grande como para envolver una trucha entera.

Las verduras las cortamos todas del mismo tamaño (aproximadamente de 1 centímetro) y cocinamos todo junto en el siguiente orden: cebolla, ajo, verdeo, tomate, morrón, zucchini y por último los hongos.

Colocamos la trucha abierta sobre el papel aluminio en la placa, y le echamos todas las verduras por encima, cubriéndola. Le agregamos sal, pimienta, perejil y ciboulette frescos y picados.

Cerramos bien la preparación de modo que quede la trucha completamente atrapada en el papel aluminio. Llevar a horno a 180° durante aproximadamente 20/25 minutos.

