Trucha con jamón

Nombre de la receta

Trucha con jamón

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

Gluten

Pescado

Descripción

Trucha rellena de lonchas de jamón serrano. Comida frita y horneada

Ingredientes

- 1 trucha grande
- 4 jamón serrano en lonchas
- 6 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 100 mililitro de vino blanco
- 1 cucharadita de sal
- 100 gramos de harina de trigo

Pasos

1 En primer lugar abrimos la trucha fresca por la mitad e introducimos las lonchas de jamón. Es aconsejable tener a mano un jamón y cortar nosotros las lonchas a comprarlas envasadas puesto que deben ser algo gorditas.

2 A continuación cerramos la trucha (podemos pincharla con unos palillos para que no se abra) y echamos sal en el exterior, por dentro el jamón dará el sabor necesario. Posteriormente emborramos la trucha en harina.

3 Calentamos el aceite en una sartén y freímos la trucha. La tendremos hasta que el jamón comience a tostarse por los lados. La trucha quedará casi lista después de esta fritura.

4 Precalentamos el horno a 180 grados, sacamos la trucha de la sartén y la ponemos en una bandeja para hornear. Metemos la trucha en el horno y añadimos el vino blanco. Cuando el vino se haya consumido, podemos sacar nuestra rica trucha rellena de jamón.

Observaciones o consejos

Podemos acompañar la trucha de guarnición de verduras o patatas fritas.

Autor

Juan Manuel Jurado