

Truchas al jamón



¿Que necesitamos?

- 3 truchas medianas
- 100 grs de jamón serrano (2 lonchas para cada trucha)
- Medio pimiento rojo
- Aceite de oliva
- No le echamos sal, porque el jamón serrano ya le da el toque salado.



Preparación:

- Limpiamos las truchas quitando la cabeza y la espina, con especial atención a la zona de la tripa en la que se acumulan muchas espinas sueltas. Las abrimos tipo libro, a lo largo pero dejando las dos partes unidas por un lateral. Lavamos y escurrimos.
- Al pimiento le quitamos la parte interior blanca, cortándolo luego en tiras largas y finas.
- Rellenamos las truchas con dos o tres tiras de pimiento y un par de lonchas de jamón serrano y las cerramos de nuevo.
- Precalentamos una sartén o plancha con un buen chorro de aceite de oliva y ponemos una o dos truchas por vez. A fuego medio vamos dándole la vuelta de vez en cuando para que no se quemen, hasta que estén hechas, teniendo la precaución de ser cuidadosos para que no se nos deshagan.



Consejo

- Para que no se peguen, se pueden pasar por harina.
- Las truchas no deben ser demasiado grandes si las queremos hacer de una pieza.



Variantes

- Podemos usar esta receta para hacerla también con el salmón, que irá cortado en tacos tipo bocadillo de unos 10 centímetros de largo y a los que mandaremos quitar la espina interior.