

Trucha al horno

- con patatas asadas -



Ingredientes

- 1 trucha grande unos 600-700 grs.
- 50 g de jamón serrano
- 1 chorizo pequeño
- 100 g de queso manchego o mozzarella
- 2 patatas medianas
- Media Cebolla, 1 diente de ajo
- Aceite de oliva,
- pimienta negra, nuez moscada
- Un trozo de pimiento rojo (opcional)

Dedicación: 5 minutos

Horneado: 20 minutos

Cantidad : 4 personas



- 1** Comenzamos poniendo a calentar el horno a 220º C. Si no lo han hecho ya en pescadería, limpiamos la trucha quitando la cabeza y la espina, con especial atención a la zona de la tripa en la que se acumulan muchas espinas sueltas. La abrimos a la mitad en dos filetes. Lavamos, escurrimos y secamos. Lo más fácil es pedirselas limpias de este modo a la pescadera.
- 2** Al pimiento le quitamos la parte interior blanca, cortándolo luego en tacos finos al igual que el ajo y el chorizo. Cortamos la cebolla tipo juliana (en lonchas). Cortamos las patatas también en lonchas de menos de medio centímetro de espesor.
- 3** En la bandeja del horno, hacemos una base con la **cebolla** y el **pimiento** sobre un chorro de **aceite** de oliva. Colocamos las mitades de la trucha a ambos lados de la bandeja con la piel hacia abajo. Ponemos sobre la trucha el **jamón**, el **ajo**, el **chorizo** y rallamos **queso** sobre todo. Echamos sobre las patatas un chorro de **aceite**, **sal**, **pimienta negra** y **nuez moscada**.
- 4** **Horneamos** en el primer estante (desde abajo) durante **unos 20 minutos a 220º C**, apagamos y lo dejamos otros 5 minutos en reposo dentro del horno antes de servir. Está para chuparse los dedos, rico, rico... !!!