

Trucha al horno con patatas asadas



¿Que necesitamos?

- 1 trucha grande unos 600-700 grs.
- 50 grs de jamón serrano
- 1 chorizo pequeño
- 1/4 pimiento rojo
- Cebolla, 1 diente de ajo
- Aceite de oliva, pimienta negra, nuez moscada
- 2 patatas medianas.



Preparación:

- 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 y escurrimos. También podemos pedirselas limpias de este modo a la pescadera.
- 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.
- 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 chorizo y rayamos queso sobre todo.
- Echamos sobre las patatas un chorro de aceite, sal, pimienta negra y nuez moscada.
- Horneamos en el primer estante de abajo durante unos 20 minutos a 220º C, apagamos y lo dejamos otros 5 minutos en reposo dentro del horno antes de servir.



Consejo

- Para que las patatas se hagan al mismo tiempo que la trucha es importante que su espesor sea de unos 3 o 4 milímetros.
- No es necesario echar sal sobre las truchas ya que el jamón cumple esa función.



Variantes

- Podemos hacer esta receta también con salmón, que iría cortado en lonchas de poco más de 1 cm de ancho o bien en filetes de unos 10 cm. de largo y a los que habrá que quitar la espina interior.