



Truchas al jamón

Truchas al jamón

Mas recetas Pescados en <http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php>

Ingredientes:

4 truchas de 250gr. cada una, 4 lonchas de jamón, aceite, 200gr. de tocino entreverado troceado y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se vacían, se limpian, se secan y se sazonan las truchas.
- 2) Calentar aceite en una sartén y freír el tocino.
- 3) Se retira el tocino de la sartén y se saltea el jamón en el mismo aceite.
- 4) Se retiran las lonchas y se colocan en una fuente.
- 5) Se fríe el pescado en la misma sartén.
- 6) Se retiran las truchas, se colocan sobre las lonchas de jamón y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/pescados/truchas-al-jamon-188.php>