



Truchas en escabeche

Truchas en escabeche

[Mas recetas Pescados en http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php](http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php)

Ingredientes:

4 truchas, 1/2 litro de aceite, 1/2 litro de vinagre, 2 hojas de laurel, 1 cucharada de pimentón picante y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se limpian bien las truchas.
- 2) Calentar aceite en una sartén.
- 3) Sazonar las truchas y freírlas en la sartén.
- 4) Retirar las truchas de la sartén.
- 5) Se deja enfriar un poco el aceite y se añade el pimentón picante, las hojas de laurel y el vinagre.
- 6) Se deja reposar un rato.
- 7) Se añaden las truchas, cubriéndolas bien con el escabeche y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pescados/truchas-en-escabeche-150.php>