



Truchas fritas

# Truchas fritas

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

## Ingredientes:

6 truchas grandes, 1/2kg. de patatas al vapor, 60gr. de mantequilla, 2 limones en rodajas, aceite y sal al gusto.

## Pasos a seguir:

- 1) Se limpian las truchas, se abren por el vientre, se les quita la cabeza y se salan.
- 2) Se derrite la mantequilla en una sartén, se agrega aceite y cuando esté caliente se fríen las truchas.
- 3) Disponer las truchas en una fuente con las patatas y las rodajas de limón y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/pescados/truchas-fritas-151.php>