Receta de Truchas A La Aranesa

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta exquisita de Truchas, típica del Valle de Arán que es una comarca muy truchera y de ahí el nombre de esta receta, espero que os guste pues están riquísimas.

Ingredientes

- Truchas (tres o cuatro)
- Tomates (dos o tres)
- Patatas (tres o cuatro)
- Pastilla de caldo Maggi u otra
- Vino blanco (un vaso)
- Sal
- · Aceite de oliva

Modo de Preparación

- 1. Pelar las patatas y cortarlas en discos
- 2. Colocarlas en la bandeja del horno untada con aceite de oliva y echarlas un poco de sal
- 3. Colocar sobre las patatas las truchas limpias y cubrirlas con los tomates rallados o triturados y dejar cocer con el horno a 200 Grados unos cinco minutos
- 4. Deshacer la pastilla de caldo en 1/4 de agua caliente y rociar con ello las truchas y las patatas, a continuación echar el vaso de vino blanco, remover un poco la bandeja para que se mezcle bien todo
- 5. Dejar que se hagan bien, unos veinte minutos aproximadamente
- 6. Las patatas van cogiendo el sabor a lo largo del horneado y resultan exquisitas