

Creador: Carlos Guillén **Recetizador:** pepmar



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Baja en calorías

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Mantener los paquetes cerrados hasta el momento justo de servirlos para que mantengan el calor.

Descripción:

Receta sana, fácil de hacer.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Truchas
- 100 gr de Almendra picada
- 60 gr de Mantequilla
- 3 Limones
- Pimienta Negra
- Perejil
- Sal

Preparación:

Paso 1

Sazonar las truchas y colocarlas individualmente sobre papel de aluminio suficiente para poder envolverlas con él.

Paso 2

Hacer unos cortes en las truchas y colocar una rodaja de limón en cada uno de ellos.

Paso 3

Repartir una nuez de mantequilla encima de cada una de las truchas.

Paso 4

Rociar las truchas con limón exprimido y echar por encima las almendras y la pimienta negra.

Paso 5

Cerrar los paquetes doblando bien los bordes para que quede bien sellado.

Paso 6

Para terminar, meter los paquetes en el horno precalentado a 180°, durante 15-20 minutos.