Lomos de trucha a la salsa de manzana

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: milideasmilproy **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Facíl y diferente

Ingredientes para 4 personas :

- 2 Truchas
- 200 gr de harina para rebozar sin huevo Yolanda (esta harina permite cocinar sin huevo)
- abundante de Aceite de Oliva Virgen Extra calidad Picual
- 2 manzanas variedad Golden
- medio litro de leche
- 250 ml de lecha evaporada
- 2 cucharadas de mantequilla
- una pizca de Pimienta
- una pizca de Nuez Moscada
- una pizca de sal
- agua

Preparación:

Paso 1

En primer lugar cortaremos la manzana en gajos, pelando la y quitando las el corazón, las cocemos en una cacerola LACOR FORTE con poca agua, hasta que lleguen a hervir, escurrimos y reservamos

Paso 2

Cortamos la trucha en lomos. Aparta hervimos la leche, junto con la mantequilla y las dos cucharadas de harina, añadimos la sal, la pimienta y la nuez moscada,

Paso 3

mezclamos y por último añadimos las manzanas (reservando algunas para la decoración),

Paso 4

Rebozamos los gajos de manzana que habíamos reservado y los lomos y los freimos en aceite abundante y bien caliente, primero la manzana y por último los lomos, trituramos la crema de manzana

Paso 5

y emplatamos y a degustar se ha dicho

Paso 6

rico, rico