

# Lomos de trucha a la salsa de manzana



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** milideasmilproy **Recetizador:** Jesus Fernandez



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

## Descripción:

Facil 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 leche 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 freímos 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*