



Truchas rellenas

(Para 10 personas)



INGREDIENTES

- 2 kilos de truchas limpias (sin vísceras ni espinas)
- 1 pimiento rojo grande (cortado en tiras)
- 1 cebolla grande (cortada en aros delgados)
- 2 tazas de champiñones o callampas frescas (en láminas)
- 2 zanahorias (cortadas en rodajas finas)
- 2 dientes de ajo (picado fino)
- 3 cucharadas soperas de aceite
- ½ taza de vino blanco
- Hojas de albahaca
- Sal y pimienta a gusto



PREPARACIÓN

Poner a fuego medio una cacerola pequeña con tres cucharadas de aceite, sofreír el ajo, agregar el resto de las verduras, y salpimentar a gusto; cocinar por 2 minutos, agregar el vino y cocinar por 5 minutos más sin dejar de revolver, una vez listo este paso, retirar del fuego y reservar.

Tome las truchas, salpimiente a gusto, rellénelas con los vegetales ya cocinados más las hojas de albahaca, luego dispóngalas en una bandeja de horno, con el resto del aceite, pinte las truchas por la parte superior y llévelas a horno fuerte por 15 minutos. Sirva acompañadas de ensalada o papas doradas.

