Trucha en Papillote

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

Creador: Carlos Guillén **Recetizador:** lorena bf

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 suficinte 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 180º, durante 15-20 minutos.