

Trucha rellena de Pleurotus eryngii.



Ingredientes:

- (4 personas) 4 truchas, 400 gr. de setas de cardo, 100 gr. de mantequilla, 2 cucharadas de nata, 1 dl. de aceite de oliva, 1 vaso de vino rosado, perejil, eneldo, salvia (especies a gusto), sal y pimienta.

Elaboración:

- Se limpian las setas, se pican finamente y se saltean en la mantequilla con una cucharada de aceite. Después, se limpian las truchas y se añade la sal y la pimienta. Se reservan. Se añade la nata al guiso, se añade sal y pimienta y se tritura la mezcla. Se rellena el interior de las truchas con esto. Se colocan en una fuente de horno. En una sartén añadir aceite, las hierbas y el vino. Echar sobre las truchas. Meter en el horno a 200 grados durante 15 minutos o hasta que se encuentren en su punto.