

Truchas con bacon

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Categoría: Chef o matic · Procedencia: Mesacamilla
· Autor: Noemí

INGREDIENTES

0

Aceite oliva

6 loncha/s

Bacon

0,50

Cebollas

Sal

3

Truchas — abierta y sin espinas

ELABORACIÓN

Picar la cebolla y el bacon en taquitos.

Echar una cucharada de aceite a la cubeta, poner una trucha, salar, y echar una tercera parte del bacon-cebolla, poner otra trucha, salar y la misma operación hasta terminar con todas las truchas que tengamos, echar dos cucharadas de aceite al final.
programa 91,50min.