

Truchas con bacon

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

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.