

Filetes de trucha asalmonada con gambas y jamón

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

INGREDIENTES

0

500 gr Truchas - asalmonadas. filetes

1 vaso/s Agua

0,50 vaso/s Vino blanco

Azafrán

1 hoja/s Laurel

4 dientes Ajos

1 Cebollas - grande

Aceite oliva

Sal

150 gr Jamón serrano - taquitos

250 gr Gambas - peladas

Pimienta blanca - molida

ELABORACIÓN

Poner en la sartén aceite de oliva una vez caliente, añadir la cebolla muy picada, los ajos laminados y el laurel.

Cuando quede todo bien refrito poner los filetes de pez espada añadiéndole un poco de pimienta molida blanca, no añadirle sal ya que los taquitos de jamón pueden estar muy sabrosos y haríamos el guiso salado.

Una vez el pez espada empiece a dorar añadir los taquitos de jamón, dar unas vueltas, y poner el vino blanco cubrir de agua y dejar que reduzca la salsa, unos minutos antes de apartar poner las gambas peladas con idea de que si hierven mucho tiempo se quedaran muy pequeñas.

Esta trucha asalmonada en España la venden en grandes superficies a muy buen precio en filetes sin espinas.