

## Trucha con salsa Parmesana

### Ingredientes

- 1 cucharadas de aceite de oliva.
- 1 cucharada de harina
- 250 cm<sup>3</sup> de leche
- Jugo de un limón
- 1 cucharada de manteca
- 2 cucharadas de margarina
- Pimienta
- 3 cucharadas de queso parmesano rallado
- Sal
- 2 trozos de Trucha
- 150 cm<sup>3</sup> de vino blanco



Tiempo de Preparación aproximadamente 40 min

### Preparación.

1. Lavar y limpiar bien la Trucha. Sazonar con el aceite, el jugo de limón, la pimienta y la sal.
2. Colocar los trozos de Trucha en una fuente enmantecada que pueda ir al horno. Agregar el vino blanco.
3. Llevar a horno mediano durante hasta que este asado. Cubrir con la salsa parmesana caliente.
4. Cubrir la Trucha, en ambos lados con harina, retirando el excedente de la misma.
5. La salsa parmesana es una bechamel con queso parmesano que se añade casi el final.
6. En una cacerola derretir la margarina, agregue la harina, revolviendo bien y la leche tibia de a poco.
7. Ya incorporados los ingredientes terminar la cocción a baño maría, luego añade el queso parmesano sazonar con la sal y la pimienta.
8. Verter sobre la Trucha, se sugiere acompañar con papas doradas.
9. Por último servir en platos.

*A disfrutar!*