

Trucha al Ajillo

Ingredientes

- 1 Trucha
- Sal
- Pimienta
- Ajo
- 1 Tomate 1 Papa
- Perejil
- Rocío vegetal



Tiempo de Preparación aproximadamente 40 min

Preparación

1. Lavar la trucha.
2. Abrir y salpimentar la misma a gusto.
3. Luego freírla en una sartén con poco rocío vegetal.
4. Picar ajo y perejil, espolvorearlos por encima de la trucha.
5. Acompañar con unas rodajas de tomate, y de papa al vapor cortada en cubitos.
6. Por último colocar en platos.



A disfrutar!