



<https://www.mepillasquisando.com>



TRUCHAS ALPUJARREÑAS CON JAMÓN



INGREDIENTES:

4 Truchas de 200 gr. cada una.
8 Lonchas de jamón de Trevélez.
4 Dientes de Ajo.
Harina, Sal y Aceite virgen.
3 Patatas.
2 Pimientos verdes.
1 Cebolleta.
Col – Repollo aliñado.

ELABORACIÓN:

Limpiamos bien las truchas. A continuación las sazonamos por los dos lados. Las pasamos por harina y las freímos con los dientes de ajo en una sartén con abundante aceite. Cuando estén doradas, las sacamos a papel de cocina para que absorba el aceite sobrante. Envolvemos con las lonchas de jamón. Acompañamos la trucha con las patatas, los pimientos y la cebolla fritas al estilo alpujarreño. Y una ensalada de col aliñada con ajos fritos, aceite y sal.

<https://www.mepillasquisando.com>