



# Trucha Salmonada

## Procedimiento

- Preparar sobre una tabla la trucha ya limpia, abierta con la piel hacia abajo y salpimentar.
- Colocarla sobre papel aluminio y poner en cada lado de la trucha trocitos de manteca. Esparcir el hinojo en rodajas finas y las hierbas cortadas con las manos. Rociar con aceite de oliva y el jugo de medio limón.
- Cubrir con papel aluminio (haciendo un paquetito) y dejar reposar unos minutos en la heladera.
- Sobre una asadera, llevar a horno fuerte durante aproximadamente 20 minutos.
- Retirar del horno y dejar reposar unos minutos.
- Pasar a un plato y romper el papel aluminio por encima con cuidado de no quemarte. Terminar con un poco de perejil picado fresco por encima y el medio limón o lima cortado en gajos. ¡A disfrutar!



## Ingredientes

- **1** Trucha
- **1** Hinojo chico
- **1** Limón o lima
- **1** puñado perejil fresco
- **1 ramita** romero fresco
- **1 ramita** orégano fresco
- **1 hoja** menta fresca
- **1 cdita.** aceite de oliva
- Manteca
- Sal y pimienta a gusto