



# TRUCHA CON LIMÓN Y ROMERO CON MANTEQUILLA DE HIERBAS MEDITERRÁNEOS

## INGREDIENTES

- 125 gramos de mantequilla
- 2 dientes de ajo
- 15 gramos de perejil
- 1 cucharada de orégano seco
- 4 aceitunas negras
- 1 cucharada de alcaparras
  
- 1 limón
- 2 truchas intactos
- 4 ramitas de romero
- 2 cucharadas de aceite de oliva

## EXPLICACIÓN

Deja que la mantequilla se vuelva blanda en un cuenco.

Prensa los dientes de ajo sobre el cuenco.

Ralla el limón.

Corta el perejil, aceitunas y alcaparras.

Mezcla todos bueno con un tenedor.

Pon la mantequilla de hierbas y cubrir hasta el uso en un lugar fresco o en el frigorífico.

Divide el limón longitudinalmente en dos y corta las mitades en lonchas.

Rellena la cavidad con lonchas de limón, el lado abombado a exterior. Pon una ramita de romero en las lonchas de limón y cierra las truchas.

Pon una sartén en fuego medio. Rocía aceite de oliva en las truchas.

Pon las truchas en la sartén y fríe las truchas por 8 - 10 minutos hecho. Vuelve al pescado a 4 - 5 minutos.

PLATO PRINCIPAL

2 PERSONAS

TIJD: 25 MINUTOS

MIRA MÁS EN:

LA  
COMIDA  
Deliciosa

