

Trucha a la navarra

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 21 '
- 4



Comentario nutricional

Es una receta que puede resultar apetecible para los niños y de esta manera potenciar en ellos el consumo de pescado. El alcohol del vino se pierde por evaporación.

Modo express

1. Enrolle juntos el jamón serrano y los filetes de trucha; sujete con un palillo.
2. Introduzca en la cubeta el beicon, el aceite, la harina diluida en el vino, el agua (o caldo) y los ajos picados. Añada una pizca de sal, remueva bien y disponga encima los rollos de trucha y jamón.
3. Cierre la tapa y programe el menú Pescados.