



# Recetas de Cocina

---

## Truchas con Cebolla

---

### Ingredientes: 4 personas.

4 truchas.  
400 gr. de cebollas.  
100 gr. de mantequilla.  
1 vaso de vino blanco.  
Sal y pimienta.

### Preparación:

Limpia y lava muy bien las truchas y sécalas. Pela y corta en rodajas muy finas la cebolla. Pon la cebolla en agua hirviendo durante 5 minutos y escúrrela.

En una cazuela al fuego pon 2/3 de la mantequilla, cuando se derrita y antes de que coja color añádele la cebolla, dejándola cocer a fuego lento durante unos 10 minutos.

Desde que estén listas retíralas del fuego y colócalas en un recipiente para el horno, que previamente has untado en mantequilla su fondo. Encima de las cebollas pon las truchas y con la mantequilla que te queda la untas sobre ellas.

Rocíalas con el vino blanco y salpiméntalas. Mételas en el horno a unos 180 °C previamente calentado durante unos 10 minutos.

Las puedes servir acompañadas de unas patatas cocidas al vapor.

---

Autor: