

Trucha al horno con manzana



Horneado : 20 minutos

Cantidad : 4 personas

En este vídeo, te enseñó a preparar una sana y sabrosa Trucha al Horno con Manzana, y te doy una idea para San Valentín para sorprender a tu pareja.

Ingredientes :

- Una Trucha grande (kilo y medio)
- 2 Tomates de ensalada
- 2 Manzanas Golden o reineta
- Ajo en polvo
- Pimienta negra
- 2 ramitos de Perejil



- 1** Corta el **perejil** en trozos pequeños. Quitale la parte verde a los **tomates** y cortalos a la mitad. Corta a la mitad las **manzanas** y con ayuda de un cuchillo quitalas el corazón. Corta las manzanas en láminas de aproximadamente medio centímetro. Puedes hacer formas de corazón con las manzanas para sorprender a tu pareja el día de San Valentín.
- 2** Corta la **trucha** en raciones y colocala en una bandeja de horno con un chorro de **aceite de oliva**. Coloca también en la fuente los medios **tomates**. Ahora dale sabor: Añade el **perejil**, el **ajo** en polvo y la **pimienta negra**. Coloca las **manzanas** por encima de la trucha y si te sobran, puedes repartirlas por el resto de la fuente.
- 3** Y al horno, hornaremos a **200°C durante 20 minutos**. Y listo, desprende un aroma... ¿Qué os ha parecido la idea de los corazones?