

TRUCHAS A LA CREMA

INGREDIENTES:

6 truchas
6 lonchas de jamón serrano
5 champiñones, blanqueados con limón
1 cebolla
 $\frac{1}{2}$ cubilete de aceite
El zumo de 1 limón
100 g de beicon sin ternillas ni corteza
4 cubiletos de nata líquida
1 cucharadita de harina
Sal y Pimienta

PREPARACIÓN:

Limpie bien las truchas y séquelas con un trapo. Introduzca las lonchas de jamón en las truchas. Cierre la abertura con un palillo, fríalas, colóquelas en una fuente de horno y reserve.

Ponga en el vaso del Thermomix, $\frac{1}{2}$ cubilete del aceite de freír las truchas y todos los ingredientes, menos la nata, la harina y el zumo de limón.

Tape, cierre y ponga el colador metálico. Programe velocidad 1, temperatura 100 grados y tiempo 10 minutos.

Agregue la nata, la harina y el zumo de limón, sazone y vuelva a programar la misma velocidad y temperatura, 5 minutos.

Vierta la salsa obtenida sobre las truchas, introduzca la fuente unos minutos en el horno y sirva con patatitas al vapor.