



# Trucha al horno

## Ingredientes

- 4 truchas asalmonadas
- 4 dientes de ajo
- 8 rodajas de limón
- El zumo de 1 limón
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 vaso de los de vino de vino blanco
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- sal y pimienta.

## Preparación

Precalentar el horno a 180° .

Poner en una fuente de horno las truchas limpias, salpimentarlas y añadirles el ajo y perejil picado .

Meter en cada una 2 rodajas de limón .

Rociar por encima con el zumo de limón y el aceite .

Meter en el horno 15' .

Añadir el vino blanco por encima de las truchas y meter en el horno otros 10' .

Servir con unas rodajas de patata cocida .

.