



## TRUCHA AL HORNO CON VERDURAS ASADAS Y ACEITUNAS

### INGREDIENTES

- 400 g de patatas pequeñas, peladas y cortadas por la mitad
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta negra recién molida, al gusto
- 2 chalotas pequeñas, cortadas en cuartos
- 1 pimiento rojo, cortado en trozos
- 2 truchas, fileteadas
- Zumo de 2 limones
- Un manojo de perejil, cortado
- 20 g de mantequilla con hierbas
- 50 g de tomates secos, cortados en trozos
- 100 g de aceitunas verdes rellenas de pimiento
- 100 g de ensalada verde (opcional)

### PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Cocina las patatas en la cacerola iCook de 2 litros durante 10 minutos. Escurre las patatas y ponlas en el Cuenco para Mezclar de tamaño mediano iCook. Añade un chorrito de aceite de oliva, y sal y pimienta al gusto. A continuación, coloca papel de horno en la bandeja de hornear. Asegúrate de que haya suficiente papel para doblarlo en un paquete en los próximos pasos.
3. Coloca las patatas, chalotas y rodajas de pimiento encima del papel de horno en la bandeja. Hornea durante 5 minutos hasta que empiecen a estar doradas.
4. Limpia la trucha; asegúrate de sacar todas las espinas.
5. Pon la trucha encima de las verduras y sazona con sal y pimienta. Echa el zumo de limón encima de la trucha y espolvorea el perejil. Dobla el papel de horno por encima para hacer un paquete, asegurándote de que los bordes estén bien cerrados. Hornea durante 10-12 minutos.
6. Para ver si la trucha está hecha, despliega el papel de horno. Si el pescado está opaco y la piel empieza a escamarse, está listo. Si no, vuelve a cerrar el paquete y ponlo en el horno durante unos minutos más.
7. Retira el plato del horno, saca el paquete de la bandeja de hornear, desenvuélvelo y añade la mantequilla con hierbas al pescado mientras aún está caliente.
8. Añade aceite de oliva a la bandeja de hornear, aún caliente, y pon dentro las verduras asadas y la trucha. Añade los tomates secos y hornea hasta que las verduras empiecen a estar doradas. Retira del horno, añade las aceitunas y deja reposar durante unos minutos. Sirvelo caliente.

Opcionalmente: ensalada verde fresca aliñada con sal y aceite de oliva