

Trucha al orégano



Elementos del invento:

- 4 filetes de trucha asalmonada
- ajos, sal, aceite y orégano

Elaboración de los elementos:

Rociamos con limón las truchas y reservamos durante 10 minutos.

Les echamos sal y freimos en la sartén con una cucharada de aceite.

Cuando le demos la vuelta añadimos los ajos troceados.

Servimos en un plato espolvoreando el orégano por encima, y

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>