

## CAZUELA DE TRUCHAS



### ***Ingredientes:***

- 4 Truchas
- 3 Dientes de ajo
- 2 Patatas
- 1 cebolla
- 1 Coja de laurel
- Perejil picado
- Unas hebras de azafrán
- 1 Vaso de vino blanco
- Aceite
- Sal

### ***Preparación***

Limpia las truchas y sazona.

Dora los ajos en láminas en una sartén y pásalos después a una cazuela.

Corta las patatas en trozos y fríelas en la misma sartén, echándolas a continuación en la cazuela. Fríe también en la sartén la cebolla picada, una hoja de laurel y el azafrán e incorpóralos a la cazuela.

Por último repite esta operación con la trucha troceada, y cuando estén ya todos los ingredientes en la cazuela, mójalos con el vino blanco y déjalo cocer durante 5 min.

Pon a punto de sal, espolvorea con perejil picado y sirve.