

Timbale de păstrăv cu ardei caramelizați

Steps: 12

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

600 g	file de păstrăv proaspăt	200 g	ardei copti
4	cartofi potriviți	1 lingură	de oțet de vin alb
1 linguriță	de zahăr	3	căței de usturoi
60 g	maioneză	4 linguri	pesmet

Instructions

Timbalele de păstrăv cu ardei caramelizați îmbină cu succes gustul dulce al ardeilor cu cel sărat al peștelui.

Pasul 1. Preîncălzește cuptorul la 180°C.

Pasul 2. Încălzește puțin ulei de măsline într-o tigaie mijlocie-mare, pe care o vei folosi ulterior pentru a rumeni bucățile de păstrăv.

Pasul 3. Când uleiul de masline este încins, adaugă cățeii de usturoi, fără a-i curăța de coajă, și lasă-i să se rumenească ușor la foc mic. Când sunt aurii, scoate coaja și zdrobește usturoiul într-un mojar.

Pasul 4. Amestecă usturoiul cu maioneza.

Pasul 5. Fierbe cartofii în coajă într-o oală, cu o cantitate generoasă de apă timp de 30 de minute. Când sunt gata, lasă-i 5 minute în apă rece, apoi curăță-i de coajă și taie-i cuburi.

Pasul 6. Trage cartofii la tigaie în puțin ulei de măsline, asezonați cu sare și piper, până devin aurii și sunt crocanți la suprafață.

Pasul 7. Curăță ardeii și taie-i fâșii sau bucăți de dimensiuni similare. Pune-i într-o tigaie cu câteva linguri de zeamă de ardei, stropește-i cu oțetul și zahărul și lasă-i să fiarbă aproximativ 10 minute sau până când zeama se evaporă.

Pasul 8. Pe o tavă de copt, pune o foaie de hârtie pergament și construiește baza de timbal. Într-o formă cilindrică, pune mai întâi un strat de cartofi, apoi un strat de ardei caramelizați.

Pasul 9. Taie fileul de păstrăv în patru bucăți. Asezonează peștele cu sare și piper apoi trage-l la tigaie la foc mare doar pentru o parte.

Pasul 10. La sfârșit, așează câte o bucată de păstrăv pe timbal, deasupra ardeilor caramelizați. Adaugă o lingura de maioneza cu usturoi prăjit, presară puțin pesmet.

Pasul 11. Așează tava în partea de sus a cuptorului încins și lasă preparatul la gătit până când peștele este auriu.

Pasul 12. Servește timbalele de păstrăv cu un mix de salate.

Începe prin a-ți alege cele mai bune ingrediente de care ai nevoie, pentru a face acest preparat delicios. **Ia-ti cardul Selgros** și profită de toate avantajele magazinului de unde îți faci cumpărăturile profesioniștii și pasionații de bunătațuri.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Timbale de păstrăv cu ardei caramelizați

Stand 15.11.2023