

# Trucha de río con hierbas aromáticas



Con motivo del concurso, una nueva receta realizada con aceite [Cornicabra DO Montes de Toledo](#), una trucha rellena de hierbas aromáticas y envuelta con finas rebanadas de panceta.

*Ingredientes:*

- Una trucha limpia y sin espina
- Una cucharada de postre de albahaca picada
- Una cucharada de postre de cebollino picado
- Una cucharada de postre de perejil picado
- Una cucharada de postre de tomillo y romero picados
- Un ajo picado
- Cuatro rebanadas de panceta cortada muy fina
- Una cucharada de postre de jamón serrano picado
- Aceite cornicabra DO Montes de Toledo
- Unos tomates cherry para acompañar
- sal

Mezclar todas las hierbas aromáticas, el jamón picado y el ajo en un tazón. Aderezamos con un poco de aceite y sal. Rellenamos la trucha con la mezcla y la cerramos. Aprovechamos las rebanadas de tocino para envolverla cerrándola. En una sartén, con un chorrito de aceite, freímos la trucha hasta que el tocino esté dorado. Servimos acompañada de tomates aliñados con aceite y sal.