

Truta salmonada assada com tomates



O Pachapapa fica a quatro quadras da Plaza de Armas, no Bairro de São Bráz, na parte alta da cidade histórica de Cuzco, no Peru. Tem uma proposta muito interessante, pois fica em um quintal onde nos sentimos como se estivéssemos na casa de parentes do interior. Uma delícia de lugar! A gente vê a comida sendo preparada



à nossa frente e assada no forno de barro. As mesas ficam debaixo das árvores, no meio de um jardim misturado com horta. Há cestos com batatas, ajís e outros produtos típicos. O pessoal da casa é muito simpático e atencioso. Os pratos são feitos com alimentos muito frescos, o que lhes dá um belo colorido. Lá servem comidas típicas, italianas (pizzas, calzones e massas) e mais peixes e carnes assadas, que podem vir com molhos deliciosos - densos, feitos com o suco da carne e temperos locais. A salada, que acompanha a maioria dos pratos, é indispensável.

Aqui vamos dar a receita da truta assada, que acompanhei sendo feita no Pachapapa.

Truta assada com tomates

Compre uma truta como a da foto principal. Na minha cidade, Belo Horizonte, que fica a 450 km do mar, a mais parecida que achei foi a truta salmonada chilena. Mas você pode fazer esta receita com qualquer peixe, é super fácil.

Compre um peixe inteiro, peça ao peixeiro para limpar e abrir ao meio. Tempere com sal e limão (os peruanos adoram limão). Enquanto isto, corte tomates em fatias de 1 cm de espessura.

Se não tiver um forno de barro em casa, como o da foto acima, ligue o seu forno a 250 graus (se tiver controle de temperatura, coloque forte em baixo e médio em cima). Pincele o fundo de uma assadeira com azeite, disponha as fatias de tomate e coloque o peixe aberto por cima, com a pele para baixo. Esta é uma dica ótima para o peixe não grudar na assadeira. Regue com um fio de azeite e leve ao forno até que as bordas comecem a bronzear. Está pronto!

Sirva com salada, purê de batatas ou risoto. Na última foto veja a truta salmonada chilena que fizemos em casa servida com risoto de quinoa.



🌐 salcomalho.com

✉ salcomalho@gmail.com

📘 facebook.com/salcomalho

📷 [@salcomalho](https://instagram.com/salcomalho)