

# Truchas del Tormes

## Ingredientes:

6 truchas  
Harina  
3 dientes de ajo  
1 limón  
Aceite  
Sal

## Preparación:

Se limpian las truchas y se sazonan con sal.

Aparte ponemos una sartén con bastante aceite y unos dientes de ajo. Después se rebozan con harina, y se fríen muy ligeramente, a fuego rápido.

Cuando estén doradas se colocan en una fuente y se sirven con unas rodajas de limón