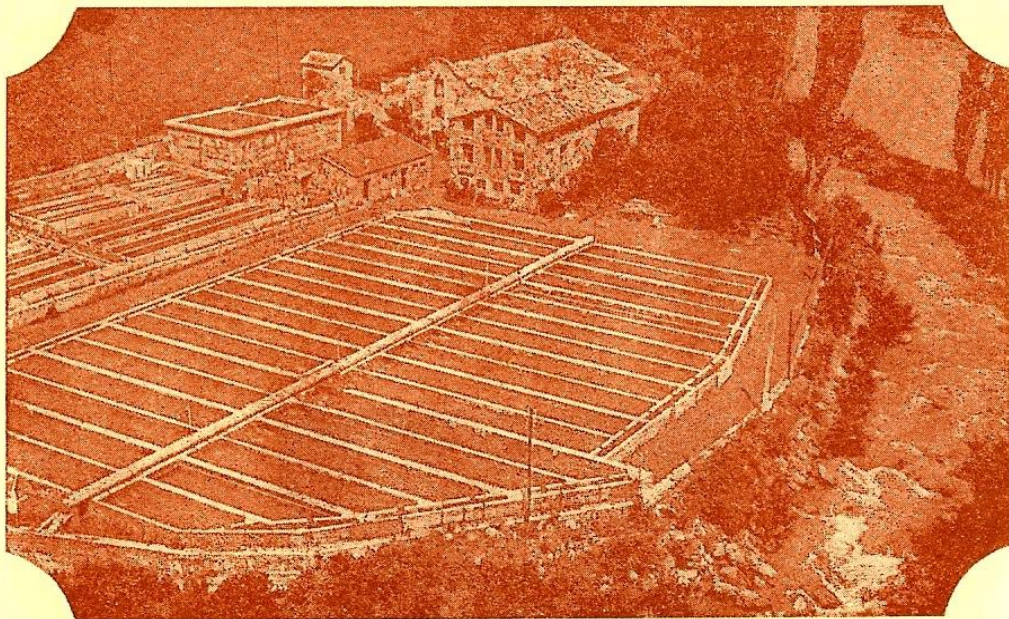


PISCIFACTORIA INDUSTRIAL FLAMISELL  
vivero de salmónidos de D. Pedro Salomó  
SENERADA (LERIDA)



## PISCIFACTORIA INDUSTRIAL FLAMISELL

al obsequirle con este breve recetario, trata principalmente de resaltar las magníficas posibilidades que en el aspecto gastronómico ofrece el consumo de la trucha.

Países como Inglaterra, Francia, Alemania, Estados Unidos, Italia..., que nos llevan ventaja en tantos aspectos, hace tiempo que descubrieron la extraordinaria oportunidad que representaba, en el terreno de los alimentos, la producción y consumo de un tan apreciado como nutritivo pescado, promoviendo activamente la producción del mismo, a través de factorías industriales.

La dificultad que entrañaba su explotación, y el desconocimiento, en parte, de una adecuada técnica ictiológica, había hecho que esta industria no pasara en nuestro país de unos tímidos y limitados ensayos, quedando únicamente esta actividad en manos de unas cuantas factorías, dependientes de los Servicios de Caza y Pesca, con miras a procurar la repoblación de ríos y lagos, duramente castigados por una creciente afición a la pesca fluvial, y

muy en especial a la privilegiada especie, que de siempre ha constituido por sus excelentes condiciones, la trucha.

Prácticamente hasta ahora, no existía otro medio de llegar a la trucha, si no era por el camino de pescarla uno directamente.

Se comprende de esta forma que la presencia de este plato hubiese quedado excluido de nuestra cocina popular y de la casi totalidad de establecimientos hoteleros.

Al salvar este vacío en nuestra región, posibilitando el que uno pueda adquirir libremente la trucha en las más óptimas condiciones de frescor y conservación, PISCIFACTORIA INDUSTRIAL FLAMISELL, ubicada en Senterada, a la puerta del delicioso Valle de Capdella, y nutriéndose de los ricos caudales pirinaicos del río Bogia y de sus afluentes, ha dedicado un gran esfuerzo, montando unas modernas instalaciones, con las cuales conseguir una sustancial producción que le permita concurrir al mercado regional, en las máximas condiciones competitivas, como medio de poder hacer llegar la trucha a todas las mesas y a todos los hogares.

Para mejor orientación de consumidores, y muy en especial de las «amas de casa», PISCIFACTORIA INDUSTRIAL FLAMISELL al agradecerle su visita, se complace en ofrecerle al mismo tiempo las recetas siguientes, entresacadas de algunos de los mejores Libros de Cocina que andan por ahí publicados, junto con otras, fruto de la experiencia y de la mejor tradición gastronómica del Pallars, región del Alto Pirineo Leridano que ha sabido de siempre hacer de la trucha, la más típica y exquisita gloria de su rica cocina popular.



## TRUCHAS FRITAS

Para este sistema se escogerán truchas, a ser posible, que no sean muy grandes.

### PROCEDIMIENTO

Se destripan y se lavan bien con agua fresca. Luego se secan perfectamente, por dentro y por fuera, con un trapo limpio.

Se remojan con leche; se pasan por harina, sacudiendo un poco para que caiga la que sobre, y se fríen con abundante aceite, adornada de rodajas de limón y perejil.

## TRUCHAS A LA MOLINERA

### PROCEDIMIENTO

Se sazonan con sal, pimienta y zumo de limón, y se dejan reposar un rato.

Se pasan luego por harina y se fríen.

Puestas en una fuente, se rocían de nuevo con zumo de limón, y se les añade perejil picado muy fino.

En una sartén, se pone mantequilla suficiente para que tengan salsa las truchas, se deja poner bien dorada y se rocían las truchas, para que la mantequilla sofría un poco el perejil.

Se adorna la fuente con rodajas de limón y setas del tiempo, o en su defecto con patatas hervidas al vapor.

## TRUCHAS ZULADAS TRUITES DE RIVIERE AU BLEU

Para la confección de este plato es necesario que las truchas sean vivas o recién pescadas, mejor sin escamas, tocándolas lo menos posible, al destriparlas, para no quitarles el brillo que tienen sobre la piel. Antes de zambullirlas en el caldo corto, se rocían con unas cucharadas de vinagre hirviendo, a fin de fijar sobre las truchas la sustancia pegajosa que le envuelve, la cual al cocer se vuelve azulada, lo que constituye la característica de este plato.

### PREPARACION

2 decilitros de vinagre para rociarlas, tres litros de caldo corto y medio de vinagre.

2 zanahorias y 2 cebollas a rodajas.

Media hoja de laurel. Una rama de perejil y pimienta negra.

### PROCEDIMIENTO

Cuando el caldo corto de vinagre está en ebullición se destripan las truchas y se rocían de caldo corto.

Cuando se han bañado en él, dejarlas zambullir en el caldo corto.

Retírense a un lado del fuego y déjense en ebullición de 12 a 15 minutos.

Escurrirlas, colóquense en una fuente caliente y sobre servilleta si se quiere. Adórnese el plato con patatas a la inglesa (con agua y sal al vapor). En una salsera se sirve la mantequilla caliente, derritida y con una picada de nueces.



## DOS FORMULAS PARA HACER TRUCHAS ESCABECHADAS

**A)** Después de freír las truchas, sazonalas por dentro con sal y pimienta molida.

Rebozar con harina, freírlas en abundante aceite y colocarlas en una fuente honda, todas del mismo lado.

En una sartén aparte freír 4 dientes de ajo, laurel, tomillo y perejil, con dos decilitros del aceite, con el que se han freído las truchas.

Agregar caldo, 2 decilitros de vinagre, y un poco de vino.

Volcar encima de las truchas y dejar reposar en una nevera, durante unas 24 horas.

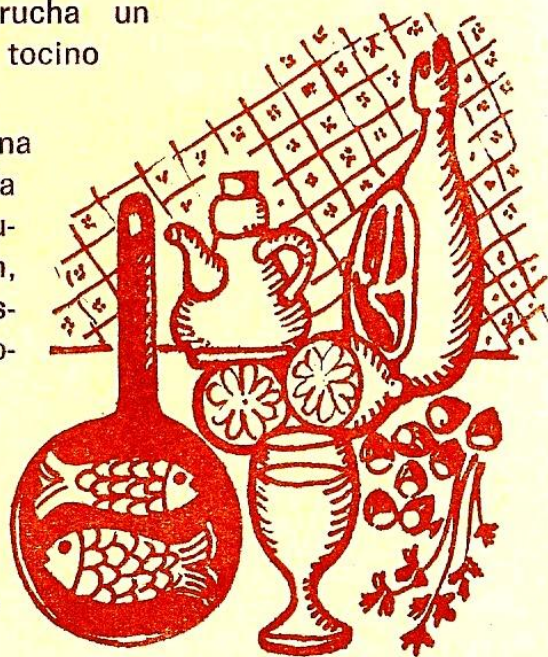
Servir frías.

**B)** Lavar las truchas y secarlas con un trapo. Salarlas y ponerlas con limón.

Freírlas con aceite y un poco de mantequilla, poniendo dentro de cada trucha un poco de jamón con grasa o tocino magro.

Una vez fritas ponerlas en una fuente untada de mantequilla y rociar nuevamente las truchas con un poco de limón, una picada de avellanas tostadas, perejil fresco, una rodaja de pan tostado reciente, y una copa de Jerez seco, echándolo todo encima de las truchas.

Poner en el horno durante un cuarto de hora y servir inmediatamente.



## TRUCHAS AL VINO

Sazonar las truchas con limón y sal.

Pasarlas por leche, harina y después freírlas.

Se escurren bien y luego con un poco del mismo aceite de freírlas se pone una picada de ajo, perejil y un vaso de vino blanco seco.

Se dejan cocer así durante 7 minutos.

Se añaden las truchas, y se deja cocer todo junto 5 minutos más, seguidamente pueden servirse.

## TRUCHAS CON PIÑONES

Pasar las truchas por leche y harina.

Freírlas con abundante aceite.

Bien escurridas colocarlas en una fuente que pueda ir al horno. Derretir mantequilla, la suficiente para formar una salsa con las truchas.

Hacer un sofrito con piñones.

Una vez fuera del fuego añadir zumo de limón y alcaparras.

Ponerlo todo por encima de las truchas y dejarlas 10 minutos al horno, para que tomen gusto. Servirlas seguidamente.

## TRUCHAS CON ALMENDRAS

Pasar las truchas por leche y mecharlas con jamón serrano.

Rebozar con harina las truchas y freírlas con abundante aceite.

Escurrirlas y ponerlas en una fuente que vaya al horno.

Con el mismo aceite de freírlas hacer un sofrito de almendras crudas.

Dejar dorar las truchas al horno, sacarlas y añadir zumo de limón, para servirlas seguidamente.