Fideos al fierrito con trillas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada

Limon: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Lechugas mixtas: 200 g

Masa

Huevos: 3 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Harina de trigo: 300 grs.
Sal y Pimienta: A gusto

Pescado

Trillas: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto

Pesto de remolacha

Piñones: 20 g
Ajo: 6 Dientes
Aceite De Oliva: 1 Taza
Queso Parmesano Rallado: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Remolacha: 150 g

Queso de cabra

Sal y Pimienta: A gusto
Ciboulette picado: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Queso de Cabra: 250 g

Preparación de la Receta

Fuccilli

- En un bowl coloque, la *harina* , haga un hueco en el centro y coloque los huevos, sal, aceite, mezcle y amase.
- Deje descansar, tapado con papel film por una hora
- Espolvoree con *harina* y estire en una máquina de pastas, hasta lograr una masa fina y rectangular.
- Corte rectángulos de 1 cm x 5 cm, con la ayuda de un lápiz o un hierro cilíndrico, enrolle los rectángulos en espiral para formar pequeños tubitos
- Coloque la pasta sobre una placa, espolvoree con *sémola* y deje secar hasta que esté dura
- En una olla con abundante agua hirviendo salada, cocine la pasta al dente.
- Cuele y mezcle con aceite de oliva , sal y pimienta.

Pescado

- Con la ayuda de un cuchillo bien afilado, retire la cabeza y pegado a la columna retire los filetes.
- Condimente con sal y pimienta.
- En un grill bien caliente con aceite de oliva selle el pescado, colocándolo del lado de la piel y de ambos lados.
- Retire y corte en trozos.

Queso de cabra

- En un bowl coloque el queso de cabra, el *ciboulette* picado, pimienta, aceite de oliva y sal si es necesario.
- Mezcle y reserve.

Pesto de remolacha

- Pele y corte al medio los ajos.
- Tueste los piñones.
- Pele y corte la *remolacha* en cubos.
- En un procesador coloque la *remolacha* y procese hasta reducir a puré.
- Agregue los piñones tostados, el *ajo*, aceite de oliva y el queso parmesano.
- Termine con aceite de oliva, mezcle y reserve.

Ensalada

- Exprima el *limón*.
- En un bowl prepare una vinagreta con el *jugo* de *limón*, sal, pimienta y aceite de oliva, mezcle y condimente las lechugas cortadas con las manos.

Presentación

- En un plato coloque la pasta, agregue el pesto de *remolacha*, encima coloque una quenelle de queso de cabra y acompañe con la ensalada y el pescado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fideos-al-fierrito-con-trillas