Filet de trillas con ciambella de ricota(Filetti di triglie con ciambella di ricotta)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Naranja: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Agua: 2 cdas.
Trillas: 300 g

Rosca de ricotta

Manteca: 20 g
Espárragos blanqueados: 200 g
Ricotta: 350 g
Aceite De Oliva: 20 cc
Claras de huevo: 100 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla de verdeo: 200 grs.

Salsa

Hojas de menta: 30 g
Azúcar Negra: 3 cdas.
Romero: 1 Rama
Aceite De Oliva: 1/4 L
Sal y Pimienta: A gusto
Vinagre de manzana: 2 cdas.

Varios

Romero: 4 Ramas
Perejil: 4 Ramas

Preparación de la Receta

- Retire las espinas de los filetes de trillas con la ayuda de una pinza.
- Corte la cáscara de la *naranja* y el *limón* en juliana.
- En una fuente coloque los filetes de trilla con la cáscara de *naranja*, de *limón* y aceite de oliva
- Deje *marinar* por media hora
- En una sartén de teflón, con una nuez de *manteca*, cocine los filetes de trilla, con sal y pimienta
- Levante el fondo de cocción con un poco de agua.

Rosca de ricotta

- Corte los espárragos previamente blanqueados en láminas finas.
- Corte la *cebolla* de verdeo en juliana.
- Pique el *tomillo* y el *romero*.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca*, saltee los espárragos con la *cebolla* de verdeo
- Condimente con sal y pimienta.
- En un bowl mezcla la **ricota**, sal, las claras, el *tomillo* y el *romero* picados
- Agregue el salteado de *cebolla* de verdeo y los espárragos.
- En moldes de flan pequeños, enmantecados coloque el relleno, y cocine en horno precalentado a 180°, a baño maría durante 15 minutos.
- Retire del horno y deje reposar unos minutos

Salsa

- En una olla coloque el *vinagre* de *manzana*, el azúcar negro, la *menta* y el *romero*.
- Deje reducir y procese.
- Vuelva a colocar en la olla y cocine a fuego bajo.
- Agregue el fondo de cocción de los filetes de trilla y deje espesar.

Presentación

- Sobre un plato desmolde la rosca de *ricota*, a un lado coloque los filetes, y rocíe con la salsa
- Decore con una rama de *perejil* y de *romero*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/filet-de-trillas-con-ciambella-de-ricota-filetti-di-triglie-con-ciambella-di-ricotta