Filete de trilla con papa rellena y verduras en salsa de soja

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Trillas: 12 Unidades
Harina: Cantidad necesaria

Papas rellenas

Papas: 4 Unidades
Queso Cheddar: 100 g
Panceta: 100 g
Aceite Neutro: 100 cc
Queso Crema: 100 grs.

Salsa

Miel: 1 cda.
Aceto balsámico: 200 cc

Verduras

Esparragos: 250 g
Salsa de soja: 50 cc
Habas: 250 g
Manteca: 1 cda.
Champignones: 250 g
Sal: Una pizca

Preparación de la Receta

- Filetee las trillas y desescame.
- Pase las trillas por *harina* del lado de la piel.
- Disponga las trillas en una platina y cocine en el horno caliente durante 7 minutos aproximadamente.

Papas rellenas

- Ralle el queso cheddar.
- Pique finamente la *panceta*.
- En un bowl mezcle los quesos y la *panceta*
- Lave las papas y ase en el horno caliente hasta que estén tiernas.
- Corte las papas al medio en sentido transversal y ahueque dejando ½ cm
- De borde.
- En una sartén con el aceite caliente fría las papas ahuecadas.
- Rellene las papas, envuelva con papel aluminio y gratine en el horno.

Salsa

- En una *cacerola* lleve a reducción el aceto balsámico con la miel.

Verduras

- Pele los espárragos, corte los tallos y blanquee en abundante agua salada hirviendo.
- Pele las *habas* y cocine en abundante agua salada hirviendo.
- Filetee los champignones.
- En una sartén con *manteca* saltee los champignones con sal.
- Agregue los espárragos, las *habas* y saltee.
- Condimente con la salsa de soja y deje reducir el líquido.

Presentación

- En el costado de un palto sirva las verduras con la ayuda de un aro moldeador.
- En otro costado sirva las trillas y una **papa** rellena.
- Rocíe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/filete-de-trilla-con-papa-rellena-y-verduras-en-salsa-de-soja