

# Milhojas de trucha y verduras sobre salsa tibia de palta y yogurt



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Berenjenas:** 2 Unidades

**Sal:** A gusto

**Sidra:** 100 cc

**Espinaca:** 100 g

**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Shiitake:** 8 Unidades

**Sal gruesa:** A gusto

**Trucha salmonada:** 4 Filetes

**Manzana verde:** 1 Unidad

**Tomates redondos:** 2 Unidades

**Cebolla Morada:** 1 Unidades

**Remolachas:** 2 k

## Salsa

**Vinagre de frambuesas:** 1 cedita.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Yogurt Natural:** 200 g

**Palta:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Elimine la piel de la **trucha** y corte en discos.
- Pele la **cebolla** y separe en capas.
- En una **cacerola** con abundante agua blanquee las capas de **cebolla**.
- Pele y corte el **tomate** en rodajas.
- Pele la **manzana**, elimine el corazón y corte en rodajas
- Pele las remolachas y corte en rodajas.
- Caliente el grill y cocine la **cebolla** blanqueada, las rodajas de **tomate**, **berenjena**, **remolacha** y las gírgolas.

## Armado

- En el fondo de un aro forme el milhojas alternando las hojas de *espinaca*, las verduras, y la *trucha*.
- Rocíe entre capa y capa con sidra, aceite y sal.
- Termine con una *rodaja* de *tomate* y sal gruesa.
- Cocine en el horno durante 5 minutos.

## Salsa

- Pele la **palta**, elimine el *carozo* y procese
- Mezcle la *palta* con el yogurt, sal, pimienta y el *vinagre*.
- Entibie antes de servir.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva un poco de salsa, encima desmolde un milhojas.
- Decore con *brunoise* de pimientos de colores.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/milhojas-de-trucha-y-verduras-sobre-salsa-tibia-de-palta-y-yogurt>