

Mosaico de trillas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crocante de jamón crudo

Jamón cocido: 100 g

Dados de mozzarella

Mozzarella: 100 g

Ensalada de hojas verdes

Sal: A gusto

Vinagre: A gusto

Perejil: 1/2 Taza

Puerros

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Trillas

Sal: A gusto

Ciboulette picado: 3 cdas.

Echalotte: 1 Unidad

Aceite: Cantidad necesaria

Varios

Ají molido: 3 cda.

Berro: 1 Tazas

Lechuga morada: 1/2 Planta

Puerros: 4 Unidades

Trillas: 4 Filetes

Tomate: 1 Unidad

Zucchini: 1 Unidad

Aceite: 5 cdas.

Preparación de la Receta

Crocante de jamón crudo

- En una sartén coloque las *fetas* de *jamón* a fuego mínimo.

Trillas

- Corte los extremos del *zucchini*, luego pele dejando parte blanca en la cáscara. Corte en minúsculos dados.
- Pele el *echalote* y corte en pequeños dados junto con el *tomate*.
- Coloque el *zucchini*, el *echalote*, el *tomate* y el *ciboulette* en un plato.
- Unte los filetes con aceite y luego con la ayuda de una cuchara y mucha paciencia distribuya las verduras sobre la piel de estos. Colóquelos sobre papel *manteca* uno al lado del otro.
- En una sartén con aceite tibio cocine las trillas de ambos lados. Primero con la cara de las verduras hacia abajo (tome el papel donde coloco los filetes y de vuelta sobre el sartén, de ese modo quedara la verdura hacia abajo) durante 4 minutos. Condimente con sal.

Puerros

- Retire las hojas de los puerros hasta llegar al corazón.
- En una sartén con aceite de oliva caliente cocine los puerros durante 5 minutos hasta dorarlos de ambos lados.

Ensalada de hojas verdes

- Lave y corte las hojas con las manos. Coloque en un bowl y reserve.

Dados de mozzarella

- Corte la *mozzarella* en dados. Reserve.

Varios

- En un recipiente pequeño mezcle el *ají* molido junto con al aceite.

Armado

- Condimente la ensalada con sal, *vinagre* y el aceite de *ají* molido.
- En un plato coloque una porción de ensalada, unos dados de *mozzarella*, los filetes de trilla, el *puerro* y el *jamón* crudo partido sobre la ensalada.

Presentación

- Decore con aceite de *ají* molido.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mosaico-de-trillas>