Pasta rellena con grano

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Relleno

Cebolla: 1 Unidad
Trillas: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de oliva extra virgen: 2 cda.
Zanahoria: 1 Unidad
Apio: 2 Tallos
Caldo de verduras: 1/2 L
Grano integral: 200 g
Pan Rallado: 100 g

Salsa

Caldo de verduras: 1/2 L
Ajo: 2 Dientes
Tomates: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Varios

Trillas: 4 Filetes
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Hojas de Perejil:

Preparación de la Receta

Relleno

- Remoje el grano integral durante 12 horas, luego cocine en agua durante 1 hora aproximadamente, retire y escurra.
- Pele la *cebolla* y la *zanahoria* y corte en *brunoise*.

- Corte las ramas de *apio* en *brunoise*.
- Corte las trillas en bocados.
- En una sartén caliente con aceite de oliva extra virgen saltee la *cebolla* junto con la *zanahoria* y el *apio*, una vez transparente la *cebolla* añada las trillas, sazone con sal y pimienta
- Luego de 5 minutos de cocción agregue parte del caldo y el grano integral, deje reducir a añada caldo de ser necesario.
- Retire y deje enfriar.
- Tueste el pan rallado.

Salsa

- Pele y machaque los dientes de *ajo*.
- Pele los tomates y retire las semillas, luego corte en pequeños dados.
- En una sartén caliente con aceite de oliva extra virgen saltee el *ajo* junto con los tomates, sazone con sal y pimienta y agregue el caldo, deje reducir.

Armado

- Corte las trillas en filetes.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los filetes de ambos lados, sazone con sal y pimienta.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal blanquee la pasta durante 5 minutos aproximadamente, retire, pase por agua fría y luego escurra y seque sobre un repasador.
- Con la ayuda de una cucharita rellene la pasta caracol con el relleno de trillas y grano, luego cubra la parte donde relleno con el pan rallado tostado
- En una sartén caliente con 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen termine la cocción de la pasta con el relleno hacia arriba, añada ¼ taza de caldo y nuevamente aceite de oliva sobre cada caracol relleno, tape la sartén y cocine durante 5 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sobre un plato sirva una porción de la pasta junto con un filete de trilla y cubra la pasta con la salsa.
- Decore con hojas de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-rellena-con-grano