

Triglie con pancetta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Trillas: 12 Unidades

Aceite De Oliva: 100 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Decoración

Esparragos: 300 g

Sal: A gusto

Champignones: 250 g

Harina: Cantidad necesaria

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Panceta: 300 g

Papas chips

Sal: A gusto

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Papas: 1 k

Salsa

Salsa de soja: 50 cc

Habas: 100 g

Miel: 1 cda.

Aceto balsámico: 200 cc

Preparación de la Receta

- Filetee las trillas y desescame.
- Disponga las trillas en una platina, salpimiente, rocíe con aceite de oliva deje *marinar*
- Cocine en el horno durante 6 minutos aproximadamente.

Salsa

- Pele las *habas* y cocine en abundante agua salada hirviendo.
- En una *cacerola* reduzca el aceto balsámico, la salsa de soja y la miel.
- Agregue las *habas* y cocine durante 2 minutos.

Papas chips

- Pele las papas y corte en láminas finas con la ayuda de una mandolina.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre un papel absorbente y condimente con sal.

Decoración

- Pele los espárragos, corte los tallos y blanquee en abundante agua salada hirviendo.
- Corte la cocción en agua helada.
- Filetee los champignones y pase por *harina*.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente y condimente con sal
- Corte la *panceta* en láminas.
- Disponga las láminas de *panceta* entre dos silpat y cocine en el horno precalentado a 100° C durante 1 hora aproximadamente o hasta que se sequen.

Presentación

- En el costado de un plato intercale los espárragos, láminas de *panceta* y los filetes de trilla.
- En otro costado sirva las papas y los *hongos* fritos.
- Rocíe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/triglie-con-pancetta>