

# Trilla en hojaldre con vinagre de albahaca y aceitunas negras



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Eneldo:** A gusto

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Tomate concasse:** 1 Tazas

**Ajo ecrassé:** 1 Dientes

**Trillas:** 6 Filetes

**Extracto De Tomate:** 1 cda.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Brotes de alfalfa:** A gusto

**Hojaldre:** Cantidad necesaria

## Vinagreta

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

**Salsa Tabasco:** 2 Gotas

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceitunas negras:** 4 Unidades

**Albahaca:** 3 Hojas

**Aceto balsámico:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Retire las espinas de los filetes y condimenta con sal y pimienta.
- Estire el **hojaldre** de 3 mm de espesor y corte en forma de círculos.

## Vinagreta

- Coloque en un bowl la sal, la pimienta y la salsa tabasco junto con el aceto. Mezcle.
- Incorpore poco a poco el aceite de oliva y emulsione.
- Agregue las aceitunas negras previamente cortadas en *brunoise*, junto con la **albahaca** cortada en fina juliana.

## Armado

- Coloque los círculos de masa entre dos placas de siliconas con algo de peso encima lleve al horno a 220°C y cocine durante 12 a 15 minutos. Reserve.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee el *ajo* junto con la *cebolla* picada. Condimente con sal y pimienta.
- En otra sartén con aceite de oliva bien caliente, agregue el extracto de *tomate*, luego agregue el *tomate concassé*. Una vez que este se ablande agregue la preparación anterior de *cebolla* y *ajo*.
- Tape y cocine a fuego mínimo hasta que se forme una pasta lisa.
- Incorpore el *eneldo*.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle los filetes 2 o 3 minutos por lado.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

## Presentación

- Sirva en un plato los círculos de masa de *hojaldre*, por encima la preparación de tomates y termine con los filetes de trillas. Decore con los brotes de alfalfa y la vinagreta.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/trilla-en-hojaldre-con-vinagre-de-albahaca-y-aceitunas-negras>