Trilla sobre ratatouille



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Morrón: 1/2 Unidad
Cebolla: 1/2 Unidad
Harina: 100 grs.
Tomate: 1 Unidad
Zucchini: 1/2 Unidad
Berenjena: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: A gusto
Ajo picado: 1 Diente
Sal y Pimienta: A gusto
Trillas: 100 g

Preparación de la Receta

- Cortar las verduras en cubos chicos, tratando de que estén todas parejas.
- Calentar el aceite de oliva en una sartén y *saltear* cada tipo de verduras por separado
- Reservar
- Luego volcar todas las verduras en la sartén y terminar de *saltear* e incorporar la sal y la pimienta.
- Por otro lado despinar perfectamente la trilla y obtener 2 filetes *sazonar* con la sal y la pimienta , enharinar y freír de lado y lado en aceite de oliva caliente.

Presentación

- Colocar en un plato primero la ratatouille y sobre ésta los filetes de trilla.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trilla-sobre-ratatouille