

Trillas a la plancha con chauchas y vinagreta de lentejas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ajo picado: 1 cdita.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Chauchas: 10 Unidades

Trillas: 4 Unidades

Jamón crudo: 5 Fetas

Varios

Hojas verdes:

Vinagreta de lentejas

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 9 cdas.

Perejil picado: 1 cdita.

Lentejas: 1/2 Taza

Cebolla: 1/2 Unidad

Pimienta en grano: 1 cda.

Tomate: 1 Unidad

Vinagre de vino: 3 cdas.

Preparación de la Receta

- Limpie las chauchas y corte de 5 cm de largo aproximadamente.
- Pique el *jamón* crudo.
- Retire los filetes de las trillas.

Vinagreta de lentejas

- Sumerja las lentejas en agua e hidrate durante 12 horas.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal, cocine las lentejas junto con un trozo *cebolla* y la pimienta durante 10 minutos aproximadamente.

- Cada vez que llegue a punto de hervor agregue un chorrito de agua fría.
- Vinagreta. Corte el resto de la *cebolla* y el *tomate* en cubos pequeños.
- Coloque en un bowl la *cebolla* junto con el *tomate* y agregue el aceite, el *vinagre* la sal y el *perejil*. Mezcle.
- Agregue las lentejas y mezcle nuevamente.

Armado

- En una olla con abundante agua hirviendo con sal, cocine las chauchas durante 5 minutos aproximadamente.
- Retire y coloque en un baño maría inverso con sal.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee el *jamón* crudo junto con el *ajo*.
- Agregue las chauchas y saltee.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle las trillas por el lado de la piel hasta que estén doradas, de vuelta y termine la cocción.

Presentación

- Sirva en un plato una base con las chauchas por encima las trillas con la vinagreta de lentejas y acompañe con las hojas verdes. Decore con *perejil* picado

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/trillas-a-la-plancha-con-chauchas-y-vinagreta-de-lentejas>