

Trillas al horno con verdes, puré de garbanzos y salteado de calamaretas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Trillas: 4 Filetes

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Marinada de hojas verdes

Albahaca: 5 Hojas

Ciboulette picado: 1 cda.

Espinaca baby: 10 Hojas

Aceite De Oliva: 1 cda.

Perejil: A gusto

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Vinagre: 1 cdita.

Puré de garbanzos

Sal: A gusto

Comino: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Ajo picado: 1 cdita.

Pimentón: 1 cdita.

Garbanzos cocidos: 1 Taza

Salteado de calamaretas

Calamarete: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Limpie las trillas.
- Abra por la espalda y retire la espina dorsal.

Marinada de hojas verdes

- Corte la *cebolla* de verdeo en cruz, lave y pique.
- Coloque en un bowl las hojas de *perejil* junto con las de *espinaca*, la *cebolla* de verdeo, la *ciboulette* y la *albahaca*.
- Incorpore el aceite de oliva y el *vinagre*.
- Deje *marinar* y luego condimente con sal.

Salteado de calamaretas

- Separe la cabeza del cuerpo de los calamaretas.
- Retire los ojos y la boca de los tentáculos.
- Retire la pluma y la piel del cuerpo.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee los calamaretas de 1 a 3 minutos por lado aproximadamente.

Puré de garbanzos

- Coloque en un mixer los garbanzos junto con el *pimentón* el *comino*, el aceite de oliva, el *ajo* y condimente con sal.
- Procese hasta obtener un puré.
- Coloque en una sartén y caliente.

Armado

- Coloque las trillas en una fuente untada con aceite de oliva, rocíe con aceite de oliva y condimente con sal y pimienta.
- Cocine en el horno a 200°C de 5 a 8 minutos.

Presentación

- Sirva en un plato el puré de garbanzos, las trillas y rellene con la *marinada* de hojas verdes y acompañe con el salteado de calamaretas.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/trillas-al-horno-con-verdes-pure-de-garbanzos-y-salteado-de-calamaretas>