elGourmet

Trillas al tomillo con papas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tomillo: 1 cda.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Trillas: 10 Unidades

Guarnición

Sal: A gusto
Ajo: 7 Dientes
Fumet de pescado: 50 cc
Hinojo: Cantidad deseada
Pimienta: A gusto
Ciboulette: 1 cdita.
Crema de leche: 2 cdas.
Papa: 500 g

Preparación de la Receta

Trillas

- Elimine las escamas y las espinas de las trillas, corte al medio por el *lomo* bordeando el espinazo para obtener los filetes.
- Marine en aceite de oliva y **tomillo** picado en la heladera durante 1 hora.
- Acomode los filetes en una asadera y reserve la *marinada*.
- Cocine en el horno caliente durante 5 minutos aproximadamente.

Guarnición

- En una *cacerola* a fuego bajo reduzca el fumet aromatizado con el *hinojo* a la mitad.
- Cuele el fumet y reduzca un poco más antes de incorporar a las papas
- Pele y corte las papas en cuartos.
- En una *cacerola* con agua caliente cocine las papas con los ajos en camisa.
- Cuele las papas, retire los ajos y vuelva las papas al fuego, mueva con la ayuda de una cuchara de madera para que se sequen.

- Agregue el *ciboulette* picado y el aceite de la *marinada*.
- Aplaste apenas las papas con un tenedor, remueva con cuchara de madera, sin que llegue a consistencia de puré.
- Incorpore el fumet y la *crema*, siga revolveindo
- Condimente con la sal y la pimienta.
- Elija las trillas que se hayan desarmado y agregue la las papas junto con el *jugo* de cocción.
- Presentación
- En el centro del plato sirva una porción de papas, acomode encima las trillas en forma de sol con la piel hacia afuera, adorne con hojas de *apio* y *ciboulette* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trillas-al-tomillo-con-papas