Trillas con masa crocante



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de ciboulette

Sal: A gusto
Crema de leche: 200 cc
Ciboulette picado: 2 cdas.
Echalotte picado: 1 Unidades

Ensalada

Escarola: 1 Planta
Rúcula: 1 Taza

Masa

Aceite mezcla: Cantidad necesaria
Masa de Wonton: 8 Discos

Trillas

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Trillas: 6 Filetes

Vinagreta de lentejas

Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Tomate: 1 Unidad
Aceite: 6 cdas.
Lentejas cocidas: 3/4 Taza
Vinagre: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Vinagreta de lentejas

- Pele la *cebolla* y pique en dados.
- Retire las semillas del *tomate* y pique en dados.
- Coloque en un bowl junto con las lentejas y condimente con aceite, *vinagre* y sal
- Mezcle.

Masa

- En una sartén con abundante aceite fría la masa.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Ensalada

- Pique la escarola junto con la *rúcula*.
- Coloque en un bowl y reserve.

Crema de ciboulette

- Coloque en un bowl la *crema* junto con el *ciboulette* y la sal
- Bata hasta montarla
- Luego incorpore el *echalotte* picado
- Reserve.

Trillas

- Sazone con sal los filetes.
- En una sartén con aceite de oliva bien caliente selle los filetes de ambos lados, primero la piel hacia.

Armado

- En un plato sirva una porción de la vinagreta
- Sobre esta coloque un filete y la masa.
- Condimente la ensalada con el liquido de la vinagreta y luego coloque una porción de esta sobre la masa, nuevamente masa.
- Por ultimo la *crema* de *ciboulette*.

Presentación

- Decore con la vinagreta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trillas-con-masa-crocante