Trillas con olivas negras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino Blanco: 100 cc
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Trillas: 1 k
Aceite De Oliva: 50 cc
Anchoa en aceite: 1 Filete
Aceitunas negras descarozadas: 200 g
Tomates: 2 Unidades
Perejil: 10 g

Guarnición

Papas: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.

Opcional

Orégano fresco:
Tomates confitados: Taza

Preparación de la Receta

- Eviscere y desescame las trillas.
- Disponga las trillas en un plato y rocíe con sal, pimienta y aceite de oliva.
- Corte el *ajo* en láminas finas.
- Pele los tomates, corte al medio, elimine las semillas y luego corte en cubos.
- Desmenuce la *anchoa*.
- Corte las aceitunas por la mitad.
- En una sartén con aceite de oliva dore las trillas.
- Agregue las láminas de *ajo*, el *perejil* y los tomates, saltee.
- Incorpore la *anchoa*, el vino y deje evaporar el alcohol.

Guarnición

- Pele las papas y corte en rodajas finas con la ayuda de una mandolina.
- En una sartén de teflón con un poco de aceite cubra el fondo con las papas intercaladas entre sí formando una roseta.
- Cocine hasta que se despeguen del fondo.

Presentación

- Sirva la roseta de papas en la base de un plato, encima las trillas.
- Rocíe con aceite de oliva.
- Acompañe con tomates confitados.
- Decore con hojas de *orégano*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trillas-con-olivas-negras