

Trillas con pure de papas y limon, vinagreta de sardinas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para el pure de papas

Leche: 200 cc

Jugo de Limón: 1 cda.

Aceite De Oliva: 150 cc

Papas: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Para la vinagreta

Tomate concasse: 2 Unidad

Ralladura de limón: 1 Unidad

Jugo de Limón: 1 cda.

Azucar: 1 cda.

Sardinas: 4 Unidades

Ajo brunoise: 4 Dientes

Aceite De Oliva: 80 cc

Cebolla pequeña brunoise: 1 Unidad

Aceto balsámico: 1 cdas.

Para las trillas

Trillas: 6 Filetes

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Para la vinagreta

- Calentar una sartén con los 80 cc de aceite, agregar las cebollas, el *ajo* hasta que la *cebolla* este traslucida.

- Agregar el *tomate*, las sardinas, el azúcar la ralladura de **limon**, el aceto balsamico, pasar por un *tamiz*, incorporar las dos cucharadas de aceite de oliva, salpimentar, reservar.

Para el pure de papas

- Cocinar las papas, pasarla por un pasa pure, incorporar la leche caliente, el *jugo de limon*, el aceite de oliva, salpimentar, mantener caliente.
- Cocinar las trillas en una sartén con aceite de oliva, dos minutos por lado, servir con un poco de pure y la vinagreta de sardinas, acompañar con una hojas de *rucula*.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/trillas-con-pure-de-papas-y-limon-vinagreta-de-sardinas>