Trillas con ravioles de tapenade



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición I

Masa de ravioles: 300 g
Aceitunas negras: 100 g
Alcaparras: 1 cda.
Azucar: 1/2 cdita.
Vinagre de vino tinto: 1 cdita.
Huevo duro: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: 30 cc

Guarnición II

Albahaca en hojas: A gusto
Remolacha: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad

Trillas

Sake: 1 cdas.
Trillas: 12 Unidades
Azucar: 1/2 cdita.
Salsa de soja: 2 cdas.
Miso: 2 cditas.

Varios

Cebolla de verdeo picada:

Preparación de la Receta

Trillas

- En un bowl mezcle el *miso*, la salsa de soja, azúcar y el saque.
- Deje macerar las trillas en esta *marinada* durante 2 horas.
- En una sartén con aceite dore las trillas primero del lado de la piel.
- Délas vuelta y desglase con saque y salsa de soja.
- *Guarnición* I

- Para obtener la tapenade procese el huevo duro con las aceitunas descarozadas

- Las *alcaparras*, el *ajo*, el azúcar, la *mostaza*, el *vinagre* y el aceite de oliva
- Reserve.
- Estire y corte la masa en cuadrados de 6x6 cm aproximadamente.
- Blanquee la masa y deje secar sobre un linezo.
- Coloque una porción de tapenade sobre cada cudrado de masa, pinte los bordes con agua y cierre en forma de triángulo, doble las puntas hacia arriba.
- Fría en abundante aceite caliente.

Guarnición II

- Corte el verde de *puerro* en juliana fina.
- Haga chips de *remolacha* y *zanahoria*.
- Fría las hojas de *albahaca*, la juliana de *puerro*, los chips de *remolacha* y *zanahoria* en aceite caliente.
- Sirva las trillas en un plato, espolvoree con verdeo picado, acompañe con los chip fritos y los ravioles.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trillas-con-ravioles-de-tapenade