Trillas con refrito de puerros y tomates



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Trillas: 800 g
Sal y Pimienta: A gusto

Ajo blanco

Leche: 300 cc
Almendras: 30 g
Ajo: 2 Dientes
Pan blanco: 1 Unidad
Huevo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 150 cc

Bebida sugerida

Viognier 99:

Guarnición I

Paltas: Unidades

Papas panaderas

Papas: 3 Unidades
Cebolla: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Tomillo rama pequeña: 1 Unidad
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Laurel: 1 Hoja

Refrito

Vino Blanco: 100 cc
Tomates: 3 Unidades
Guindillas: 2 Unidades
Ajo: 6 Dientes
Aceite De Oliva: 50 cc
Puerros: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Papas panaderas

- Tornee las papas hasta formar un cilindro y corte en rodajas finas.
- Corte la *cebolla* en juliana.
- Distribuya las papas en una placa, salpimente.
- Encima la *cebolla*, la hoja de *laurel* y el *tomillo*.
- Cubra con el aceite, tape con un papel aluminio.
- Cocine en el horno caliente a 200ºC durante 10 a 12 minutos.

Trillas

- Separe los filetes de las trillas y elimine las espinas.
- Condimente las trillas con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva selle las trillas del lado de la carne.
- Termine la cocción en el horno durante 2 a 3 minutos.

Ajo blanco

- Elimine la corteza del pan en cubos.
- Pele las almendras y tueste.
- Cocine el *huevo* en agua hirviendo durante 8 minutos.
- Procese la miga de pan con el *ajo*, el *huevo*, la leche, las almendras, sal y pimienta
- Agregue el aceite de oliva en forma de hilo.

Refrito

- Blanquee los puerros.
- Corte la cocción en agua helada.
- Corte el *ajo* en láminas finas.
- Parta la *guindilla* por la mitad.
- Pele y corte el *tomate* en *concassé*.
- En una sartén caliente el aceite de oliva con el *ajo*.
- Agregue la *guindilla*, el *tomate* y los puerros.
- Vierta el vino y deje evaporar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trillas-con-refrito-de-puerros-y-tomates-3