Trillas en costra de cítricos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Cebolla de verdeo: 3 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Eneldo: 5 grs.
Crema de leche: 50 cc
Aceite De Oliva: 40 cc
Papas: 800 g
Manteca: 1 cda.
Ciboulette: 5 g
Perejil: 5 g

Salsa

Manteca: 50 g
Cebolla: 1/2 Unidad
Agua: 50 cc
Eneldo: 5 grs.
Jugo de mandarina: 1/2 Unidad
Echalotes: 2 Unidades
Vino Blanco: 50 cc
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Cabezas y espinazo de trillas: 300 g
Jugo De Pomelo: 1 Unidad

Trillas

Limon: 1 Unidad
Manteca: 100 g
Pomelo: 1 g
Ciboulette: 5 g
Pan Rallado: 100 g
Trillas: 12 Filetes
Eneldo: 5 grs.
Perejil: 5 g
Mandarina: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Trillas

- Ralle la piel de los cítricos con la parte fina del rallador.
- En un bowl combine la *manteca* pomada, el pan rallado, la ralladura de cítricos, sal, pimienta y las hierbas picadas.
- En una placa acomode los filetes de trilla y cubra con la mezcla de *manteca*.
- Cocine en el horno precalentado a 180° C durante 4 a 5 minutos aproximadamente.

Salsa

- Pique las échalotes y la *cebolla*.
- En una *cacerola* caliente con aceite dore las cabezas y espinazo de las trillas.
- Incorpore las échalotes y deje sudar.
- Vierta el vino, el agua y deje reducir unos minutos.
- Incorpore el *jugo* de cítricos y deje reducir hasta alcanzar la consistencia deseada
- Pase a través de un *tamiz* y deje reducir unos minutos más.
- Agregue sal, pimienta, la *manteca* y revuelva hasta que emulsione.

Guarnición

- Pele las papas y cocine en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernas.
- Cuele las papas y redúzcalas a puré.
- Corte las cebollas de verdeo en rodajas finas.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* durante unos minutos.
- Incorpore el puré de papas, la *crema* de leche, la *manteca*, sal, pimienta y las hierbas picadas.

Presentación

- En el costado de un plato sirva las trillas, de lado una porción de puré y rocíe los bordes con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trillas-en-costra-de-citricos