

Trillas en costra de nueces y perejil

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de curry

Curry: 1 cda. Aceite De Oliva: 100 cc

Aceite de hierbas

Sal y Pimienta: A gusto Eneldo: 10 grs.

Perejil: 20 g Aceite De Oliva: 100 cc

Jugo de Limón: 1 cda.

Aceite de pimentón

Pimentón: 1 cda.

Aceite De Oliva: 100 cc

Costra de nueces

Echalotes: 2 Unidades

Pan blanco: 50 g

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Perejil: 2 cdas. Sal y Pimienta: A gusto

City i inicita. A gusto

Ajo: 1 Diente Nueces: 100 g

Guarnición

Limon: 1 Unidad

Endibias: 2 Unidades Albahaca: 4 Hojas

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria Sal y Pimienta: A gusto

Semillas de sésamo negras: 20 g

Quenelles de queso

Sal: A gusto

Ciboulette: A gusto Queso Crema: 100 grs.

Aceite De Oliva: 50 cc Ají molido: A gusto

Trillas

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria Filetes de trilla: 800 g

Preparación de la Receta

Costra de nueces

• Pique finamente la *cebolla*, el *ajo* y las échalotes.

- Pique las nueces y el perejil.
- Retire la corteza del pan y procese la miga.
- En una sartén con aceite rehogue la cebolla, el ajo y las échalotes.
- Pase a u bowl y agregue la miga de pan, nueces, perejil, aceite de oliva, sal y pimienta.

Trillas

- En una placa para horno previamente aceitada acomode los filetes de trilla con la piel hacia abajo.
- Cubra con la costra de nueces y cocine en el horno caliente durante 5 minutos aproximadamente.
- Reserve en lugar tibio.

Guarnición

- Pele el *limón* a vivo y retire los gajos también a vivo.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los gajos de *limón* durante unos segundos.
- Separe las hojas de las endibias.
- Corte la albahaca en juliana.
- En un bowl disponga las hojas de endibias, los gajos de *limón*, sal, pimienta, semillas de sésamo y aceite de oliva.

Quenelles de queso

• Mezcle el queso crema con ciboulette picado, ají molido, sal y aceite de oliva

Aceite de hierbas

• Procese las hierbas con el jugo de limón, sal, pimienta y el aceite de oliva.

Aceite de pimentón

• Mezcle el aceite con el *pimentón* hasta emulsionar.

Aceite de curry

• Mezcle el aceite con el curry hasta emulsionar.

Presentación

• En la base de un plato forme un dibujo con los 3 aceites, en el centro sirva las trillas y a los lados sirva las endibias y una quenelle de queso *crema*.

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