

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

Perejil: 20 g

Jugo de Limón: 1 cda.

Eneldo: 10 grs.

Aceite De Oliva: 100 cc

Aceite de pimentón

Pimentón: 1 cda.

Aceite De Oliva: 100 cc

Costra de nueces

Pan blanco: 50 g

Cebolla: 1 Unidad

Perejil: 2 cdas.

Ajo: 1 Diente

Echalotes: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Nueces: 100 g

Guarnición

Limon: 1 Unidad

Endibias: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Semillas de sésamo negras: 20 g

Albahaca: 4 Hojas

Sal y Pimienta: A gusto

Quenelles de queso

Sal: A gusto

Ciboulette: A gusto

Aceite De Oliva: 50 cc

Queso Crema: 100 grs.

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>