

Trillas, ensalada y vinagreta de pistachos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Trillas: 6 Unidades

Sal gruesa y pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Jugo de Limón: 2 Unidades

Cake grillado

Manteca: 50 g

Pimiento rojo: 1 Unidad

Masa Philo: 5 Láminas

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Ají molido: Cantidad necesaria

Sal fina: Cantidad necesaria

Pimentón dulce: Cantidad necesaria

CHOCLOS: 3 Unidades

Ensalada

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tomates redondos: 2 Unidades

Hojas verdes: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Vinagreta de pistachos

Sal: A gusto

Ají molido: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Aceto balsámico: 20 cc

Pistachos pelados: 60 g

Preparación de la Receta

- Limpie las trillas y condimente con aceite de oliva.
- Coloque sobre la *plancha* en la parrilla a grillar de ambos lados.
- Condimente con *jugo de limón* sal gruesa y pimienta.

Cake grillado

- Corte el *pimiento* rojo en cuartos, retire las semillas y la parte blanca
- Condimente con sal, pimienta y aceite de oliva.
- Coloque sobre la parrilla a grillar de ambos lados.
- Retire los pimientos y corte en cubos pequeños.
- Desgrane los choclos, coloque sobre una placa encima de la parrilla a *dorar* condimentados con sal, pimienta y aceite de oliva.
- En un bowl mezcle los granos de *choclo*, el *pimiento* rojo, *ají* molido, sal y *pimentón* dulce.
- Mezcle y reserve.
- Separe la masa philo, pinte con *manteca* derretida y cubra con otra hoja de masa.
- Rellene con la mezcla de *pimiento* y *choclo*.
- Pinte los bordes con *manteca* derretida y cierre formando un rectángulo
- Pinte con *manteca* derretida y coloque sobre la parrilla, previamente rociada con aceite de oliva a grillar de ambos lados.
- Condimente con sal gruesa.

Ensalada

- Limpie las cebollas de verdeo y corte al medio a lo largo.
- Condimente con sal, pimienta y aceite de oliva.
- Coloque sobre la parrilla a grillar de ambos lados.
- Cuando estén cocidas, retire y corte al bias.
- Corte los tomates en cuartos, retire las semillas y corte en tiras finas.
- En un bowl mezcle las cebollas, los tomates, las hojas verdes cortadas con las manos tamaño bocado y pimienta.
- Mezcle y reserve.

Vinagreta de pistachos

- Pique finamente los pistachos.
- En un bowl prepare una vinagreta con aceto balsámico, sal y emulsione con aceite de oliva.
- Agregue los pistachos, *ají* molido, mezcle y reserve
- Al momento de servir condimente la ensalada.

Presentación

- En un plato sirva las trillas sobre el cake grillado y acompañe con la ensalada, rocíe con la vinagreta de *pistacho*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/trillas-ensalada-y-vinagreta-de-pistachos>