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 bies.
- 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