

Trillas panadas en pan fresco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Piñones: 25 g

Sal y Pimienta: A gusto

Miga de pan: 200 g

Limon: ½ Unidad

Trillas: 12 Unidades

Ajo: 1 Diente

Peperoncino: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 50 cc

Ensalada

Rabanitos: 6 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Hinojo: 1 Unidad

Limon: ¼ Unidad

Guarnición

Aceite: 12 Cantidad necesaria

Mayonesa

Albahaca morada: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Mostaza: ½ cdita.

Limon: ¼ Unidad

Eneldo: 1 cda.

Tabasco: A gusto

Aceite De Oliva: 250 cc

Relleno

Crema de leche: cc

Preparación de la Receta

- Desescame las trillas, separe los filetes, elimine la *panza* y las espinas.
- Pique finamente el *perejil*, el *peperoncino* y el *ajo*.
- Ralle la cáscara del *limón*.
- Mezcla la miga de pan con el *perejil*, el *peperoncino*, el *ajo*, la ralladura de *limón* y los piñones.
- Salpimente
- En una platina con aceite de oliva disponga tres trillas con la piel hacia abajo
- Salpimente, cubra con la miga de pan, encima coloque tres trillas y repita el mismo proceso
- Rocíe con aceite de oliva y cocine en horno fuerte durante 15 minutos.

Mayonesa

- Exprima el *limón*.
- Pique finamente las hierbas.
- En un bowl bata las yemas con la *mostaza*.
- Vierta el aceite en forma de hilo sin dejar de batir hasta que emulsione.
- Agregue la sal, la pimienta, las hierbas el tabasco, el *jugo* de *limón* y la *albahaca*.
- Sirva en bowl pequeño.

Ensalada

- Corte el *apio* en finas ruedas.
- Corte el *hinojo* y los rabanitos en finas ruedas con la ayuda de una mandolina.

Presentación

- Arme la ensalada en la base del plato, rocíe con *jugo* de *limón*, aceite de oliva, sal y pimienta.
- En el centro las trillas.
- En un costado, la *mayonesa*.
- Las trillas pueden ser reemplazadas por anchoas o sardinas frescas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/trillas-panadas-en-pan-fresco>