Trillas rebozadas, puré de coliflor y puerros confitados



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Puerros confitados

Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Puerros: 8 Unidades

Puré de coliflor

Sal y Pimienta: A gusto
Coliflor: 500 g

Manteca: 100 g

Trillas

Trillas: 12 Filetes
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Pan de especias: 250 g

Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Puré de coliflor

- Separe las flores de la **coliflor** y blanquee en abundante agua salada en ebullición durante 10 minutos.
- Escurra y procese hasta reducirlas a puré.
- Disponga el puré de *coliflor* en una *cacerola* y caliente con la *manteca*.
- Condimente con sal y pimienta.

Puerros confitados

- Corte los puerros en mitades y éstas al medio en sentido longitudinal.
- En una sartén anti adherente acomode los puerros sin que se superpongan.
- Cubra completamente con aceite y cocine sobre fuego bajo durante 1 hora.

Trillas

- Retire la corteza del pan y procese la miga.
- Bata los huevos con sal y pimienta
- Pase los filetes por el *huevo* batido, deje escurrir el excedente y finalmente pase por el pan molido.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los filetes de trillas por ambas caras.
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- En el centro de un plato disponga un aro de 7 cm de diámetro y dentro de éste un aro de 4 cm.
- En el aro más grande sirva el puré de *coliflor*, en el más pequeño disponga los puerros confitados, desmolde y termine con las trillas dándole volumen.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trillas-rebozadas-pure-de-coliflor-y-puerros-confitados