

# 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

**Manteca:** 100 g

**Coliflor:** 500 g

### Trillas

**Trillas:** 12 Filetes

**Aceite De Oliva:** 4 cdas.

**Huevos:** 2 Unidades

**Pan de especias:** 250 g

**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 reducir las 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.
- Escorra 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>