Trillas rellenas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo de pescado: 1 L
Naranja: 1 Unidad
Trillas: 4 Unidades
Hojas de parra: 15 Unidades

Ensalada

Jugo de Limón: 1 cda.
Micro mix (hierbas verdes): A gusto
Morrón rojo asado: 1 Unidad
Jugo de Naranja: 2 cdas.
Menta: 10 Hojas
Cilantro Picado: 1 cda.
Aceite De Oliva: A gusto
Ralladura de naranja: 1 cda.
Naranja: 1 Unidad
Garbanzos cocidos: 2 Taza

Relleno

Queso de cabra seco: 50 g
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Piñones tostados: 2 cda.
Pimiento verde picante: 1 Unidad
Aceitunas negras descarozadas: 1 Taza
Anchoas: 4 Filetes
Cilantro: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Menta: 10 Hojas

Preparación de la Receta

- Limpie las trillas y ábralas al medio en forma de mariposa sin retirar la cabeza y la cola.
- Corte la *naranja* en rodajas parejas.

Relleno

- Pique las aceitunas, los piñones y las anchoas a cuchillo.

- Retire las semillas del *pimiento* picante y corte en *brunoise*.
- Ralle el queso de cabra seco.
- Pique las hojas de *menta* junto con el *cilantro*.
- Coloque todos los ingredientes en un recipiente y condimente con aceite de oliva, sal y pimienta
- Mezcle y reserve.

Ensalada

- Pele la *naranja* y corte en gajos.
- Corte el *morrón* en fina juliana.
- Coloque en un recipiente los garbanzos junto con los gajos y la ralladura de *naranja* y el *morrón* asado

Armado

- Con la ayuda de una cuchara rellene las trillas con el relleno de aceitunas.
- Interponga tres hojas de parra, encima coloque la trilla y envuelva con las hojas quedando la cabeza y la cola fuera de estas, proceda del mismo modo con el resto.
- Acomode las trillas en una placa con papel *manteca* y cubra una parte con el caldo de pescado caliente, lleve a horno y cocine a 180ºC durante 25 minutos aproximadamente.
- Condimente la ensalada en el momento de servir con aceite de oliva, *jugo* de *naranja* y de *limón*, *cilantro* picado, micro mix y hojas de *menta* fresca

Presentación

- Sirva en un plato dos trillas y acompañe con la ensalada.
- Decore con rodajas de *naranja*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trillas-rellenas