# Trillas con Boconccinos de Mozzarella



Tiempo de preparación: 60 Min

## Ingredientes

### Guarnición

**Aceitunas**: c/n
**Boconccinos de mozzarella**: 200 Gramos
**Aceite De Oliva**: c/n
**Albahaca morada**: c/n
**Sal**: c/n
**Tomates cherry**: 150 Gramos

### Plato Principal

**Cebollino**: c/n
**Trillas**: 4 Unidades
**Limones**: 3 Unidades
**Pimienta**: c/n
**Sal**: c/n
**Tomillo**: c/n
**Eneldo**: c/n
**Azucar**: 1/2 Taza
**Mantequilla**: 2 cdas
**Romero**: c/n
**Aceite De Oliva**: c/n

## Preparación de la Receta

### Plato Principal

- En una sartén con *mantequilla* y azúcar, caramelizar suavemente rodajas gruesas de *limón*.
- En una fuente para horno, colocar papel aluminio en la base para luego armar un paquete -*papillote*-
- Agregar *tomillo*, *romero*, *eneldo* y *ciboulette* a modo de colchón.
- Sobre una tabla, retirar las *vísceras* y aletas de las trillas
- Realizar pequeños cortes sobre la carne y colocar las trillas sobre las hierbas.
- Incorporar las rodajas de *limón* dentro de los pescados y disponer también por encima.
- Con la *mantequilla* de la cocción, regar los limones

- *Condimentar* con sal, pimienta y aceite de oliva.
- Cerrar el paquete con el papel aluminio
- Llevar a horno y cocinar a 160 °C por 25 minutos.

## Guarnición

- En un bol, mezclar los *boconccinos* de *mozzarella*, los tomates *cherry* cortados en mitades, *albahaca* morada en juliana, aceitunas negras y verdes fileteadas
- *Condimentar* con sal y aceite de oliva.

## Armado

- En un plato, servir las trillas horneadas con rodajas de *limón*
- Acompañar con las *mozzarellas* con aceitunas y terminar con el *jugo* de cocción de las trillas.

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