



DESTINO LATITUD 33° GOURMET

TRILLAS DORADAS EN ACEITE DE OLIVA CON GALETTE DE PAPAS.



INGREDIENTES

Latitud 33° te invita a disfrutar de un vino en forma cotidiana, por su estilo fresco, vivo, redondo e intensidad de fruta acompañado elegantemente con sutiles notas a vainilla producto de su contacto con madera.

| | | | |
|---------------------------|---------------------|-----------------|----------------------|
| 3 Papas | Sal | Sésamo | Láminas de zucchinis |
| 2 Huevos | Aceite de Maíz | Cilantro | |
| 100 grs. de queso rallado | 8 Filets de Trillas | Amapola | |
| Pimienta | 1 Lima | Aceite de Oliva | |

PREPARACIÓN (para 4 personas)

- 1 Pelá y rallá tres papas medianas blancas. Agregale dos huevos, 100 grs. de queso rallado y condimentá con sal y pimienta.
- 2 Poné a calentar una sartén de tefflón con aceite de maíz. Colocá en la sartén una muy fina capa de menos de 1 cm de espesor. Dorala de un lado y dala vuelta con mucho cuidado. Bajale el fuego y dejala cocinar hasta dorar.
- 3 Condimentar 8 filets de trillas con ralladura de una lima, sal y pimienta. Empaná cada filet con una mezcla de sésamo, cilantro y amapola.
- 4 Cociná los filets en una sartén con aceite de oliva por un minuto por lado, no más.
- 5 Serví una porción de papas con dos filets de trillas por plato.
- 6 Podés también acompañar con unas láminas de zucchinis cocidas en manteca.

Maridaje:
Latitud 33° Chardonnay,
fresco, vivo con delicadas notas
a fruta madura.