

Terrina carne

Ingredientes:

500 gr Carne ternera picada

Sal

Cebollas cebollitas francesas (en vinagre)

150 gr Bacon en lonchas finas

Dátiles

1 cucharada/s Brandy

1 Trufa (se puede cambiar por aceitunas negras, y rellenas de anchoa)

5 Pepinillos en vinagre

1 sobre/s Sopa de cebolla

Leche para el pan

2 cucharada/s Pan rallado ó miga de pan en leche

3 Huevos

100 gr Jamón serrano picado

1 Pollo pechuga picada

250 gr Carne de cerdo picada

Pimienta negra



Elaboración:

Se mezclan las carnes, el jamón los huevos, miga de pan, sobre de sopa, pepinillos y trufa picaditos, el brandy, sal y pimienta.

Calentamos el horno a 200 grados. Se pone la mitad de la mezcla de carnes en un molde alargado untado de mantequilla y un poco de pan rallado luego se coloca en línea los dátiles sin hueso y con el bacón enrollado, en el centro de las dos filas de dátiles se ponen las cebollitas, se coloca encima el resto de la carne.



Ponemos al horno a 180 grados al baño María, tapado con aluminio, la tendremos de 75 a 90 minutos, (dependiendo del molde, tamaño, horno, etc.) para comprobar si está en su punto introducimos una aguja en el centro de la terrina y la dejamos como 30 segundos, si sale caliente ya está, apagamos el horno y dejamos la terrina un ratito encima del baño

Terrina carne

María que se enfríe un poco, ponemos peso encima un ratito y dejamos que enfríe totalmente antes de desmoldar.

Podemos congelarla ya terminada.



Mavillum
Miquel Pujadas