

Terrina carne

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0	
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 aceituras 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 María que se enfríe un poco, ponemos peso encima un ratito y dejamos que enfríe totalmente antes de desmoldar.

Podemos congelarla ya terminada.

MAVILLUM