

Terrina Provençal

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0	
	Pimiento
	Aceite oliva
	Canela molida
	Pimienta negra
	Sal
	Tomillo
	Calabacines
	Berenjenas
	Pimiento — verdes
	Hierbas provenzales
	Gelatina en polvo

ELABORACIÓN

Los pimientos y las berenjenas cortadas en láminas colocamos en la bandeja del horno por separado, esparcimos aceite de oliva y las especias y cocemos en el horno a 240°C como 15 minutos.

Los calabacinos también colocamos en la bandeja del horno esparcimos las hierbas pero cocemos entre dos hojas de silpat.

Una vez frías las verduras pelaremos los pimientos y montamos la terrina, forramos con láminas de berenjenas y vamos alternando capas de cada una de las verduras, pero esparciendo entre capa y capa, gelatina en polvo una pizca, una vez terminada de montar la volvemos a llevar al horno por 5 minutos, dejamos enfriar completamente antes de desmoldar. la poca gelatina en polvo que ponemos se funde con los propios líquidos de las verduras y las une todas entre si.