

Terrina carne

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

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.