

Libreta: Carnes

Creado: 24/03/2018 9:27

Actualizado: 24/03/2018 22:12

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/aceitunas-rellenas-fritas.html>

Terrina de ave y setas a las finas hierbas



INGREDIENTES

2 pechugas de pollo
½ litro de caldo de ave
100 g de panceta
300 g carne picada de cerdo
100 g de higadillos de pollo
30 g de vino dulce (Oporto o similar)
30 de brandy
1 cucharada sopera de gelatina neutra
1 cucharada de maicena
2 huevos
250 g de setas variadas
1 cebolla
Cebollino fresco

PREPARACIÓN

La víspera, cocer las pechugas de pollo en caldo durante 20 min. Cortar una de las pechugas en trocitos y deshilar la otra.

Blanquear la panceta y cortarla en trozos, mezclarla con el pollo, la carne picada de cerdo, los higadillos picados, sal, pimienta, nuez moscada y los licores. Dejar macerar en la nevera toda una noche.

Al día siguiente, pelar y picar la cebolla. Rehogarla e incorporar las setas. Dejar que suelten toda el agua y que se tuesten ligeramente. Fuera del fuego añadir el cebollino picado.

Mezclar esta preparación con la marinada preparada la víspera, incorporar la gelatina, la maicena y los huevos.

Pasar a un molde y cocer al baño María a 160° durante 1 hora y media.