

## TERRINA DE SALMÓN Y LANGOSTINOS

### Ingredientes:

- 300 gr. de salmón fresco
- 10 langostinos
- 3 huevos
- 1 bote de nata la lechera
- 5 hojas de gelatina
- mantequilla, sal y pimienta

### Preparación:

Separar las claras y montarlas a punto de nieve 4 minutos velocidad 2 con la mariposa puesta. Reservar.

Moler el salmón medio minuto al 3 y ½. Añadir la nata, la sal, pimienta y las yemas. Mezclar unos segundos.

Limpiar los langostinos. Cortar 5 a trocitos y echar al vaso mezclando con lo anterior. Añadir las claras de forma envolvente.

Untar con mantequilla un molde de plumcake que quepa en el recipiente varoma. Poner agua en el vaso.

Programar 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Poner la terrina con papel de aluminio en el recipiente varoma y colocar el varoma sobre el vaso del Thermomix. Programar 30 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Cuando este cocido dejar enfriar.

Con las pieles y cabezas hacer un fumet con 300 gr. de agua, 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Colarlo bien con un trapito de algodón.

Deshacer la gelatina en el fumet. Colocar de forma decorativa los langostinos sobre la terrina y echar por encima la gelatina. Dejar enfriar unas horas y servir desmoldado y cortado lonchas.