Pan brie con terrina de conejo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pan brie

Agua tibia: Cantidad necesaria
Extracto De Malta: 10 g
Levadura: 6 grs.
Harina 000: 250 g
Manteca: 50 g
Sal: 6 g
Masa fermentada: 850 g

Terrina

Perejil picado: 2 cdas.
Laurel: 2 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Morillas: 50 g
Bondiola de cerdo picada: 1 k
Tomillo: 2 Ramas
Salamín: 1 Unidad
Conejo: 1 k
Panceta: 300 g
Grappa: 2 cda.

Preparación de la Receta

Pan brie

- Coloque en la mesada la masa fermentada, agregue la *harina*, sal, *levadura*, extracto de *malta*, *manteca* y agua, comience a unir los ingredientes y luego amase durante 25 minutos hasta conseguir una masa lisa, deje reposar durante 30 minutos.

Terrina de conejo

- Corte la carne de **conejo** en daditos
- Coloque en un bowl la *bondiola* picada, la grappa, el *tomillo*, *laurel*, *perejil*, el *ajo* picado, sal gruesa y los granos de pimienta, machaque y luego deje macerar durante 12 horas en la heladera
- Transcurridas las horas de reposo quite el *tomillo* y las hojas de *laurel*.
- Corte el salamin en rodajas.

Armado

- Una vez que la masa reposo sepárela en bollitos y forme los zeppelines pero con las puntas redondeadas
- Luego realice a lo largo unas incisiones en la superficie de los panes y deje reposar nuevamente durante 30 minutos.
- Cocine luego los panes en horno precalentado a 220°C durante 30 minutos.
- Forre un molde de terrina con las *fetas* de *panceta* y rellene una parte con la carne macerada, luego daditos de carne de *conejo* y las morillas, proceda del mismo modo hasta completar el molde, cubra la terrina con las *fetas* de *panceta* y cocine en horno a 180°C a baño de maría durante aproximadamente 1 ½ hora
- Terminada la cocción de la terrina retire del horno y una vez fría córtela en *fetas*.
- Corte los panes en *fetas* y arme los sándwiches con la terrina de *conejo*.

Presentación

- Presente los sándwiches en una fuente y acompañe con las *fetas* de salamin y *panceta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-brie-con-terrina-de-conejo