

# Terrina de Betabel y Queso de Cabra

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

### Aderezo

**Aceite De Oliva:** 90 c.c.

**Pimienta negra molida:** c/n

**Vinagre de sidra infusionado:** 30 c.c.

**Miel:** 30 Gramos

**Sal:** c/n

### Ensalada

**Hojas de remolacha:** 50 Gramos

**Pepino:** 1 unidad

### Relleno

**Cebolla picada:** 25 Gramos

**Crema:** 50 Gramos

**Limón para su ralladura:** 1 unidad

**Queso de cabra fresco:** 350 Gramos

**Leche:** 30 c.c.

**Menta picada:** 10 Hojas

**Sal y Pimienta:** c/n

### Terrina

**Limon:** 1 unidad

**Remolacha:** 750 Gramos

## Preparación de la Receta

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/terrinas-de-betabel-y-queso-de-cabra>