

Terrina de Carne y Pistachos

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

4 especias: 1/2 cdita

Armañac o coñac: 1/2 Copa

Cebolla: 1 unidad

Hígado de pollo: 100 grs

Manzana: 1 unidad

Echalotes: 2 Unidades

Picadillo de cerdo: 400 grs

Pollo picado (menos las pechugas): 1 unidad

Tocino en finas láminas: 250 grs

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Beicon: 100 grs

Ciruelas maceradas en coñac: 20 grs

Mantequilla: c/n

Nata: 200 miliitros

Oporto: 1/2 Copa

Pistachos pelados: 100 grs

Sal y Pimienta: c/n

Guarnición

Escarola: c/n

Manzana verde: 2 Unidades

Cebolla Morada: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite pochar la *manzana* junto con la *cebolla* y las chalotas con unas gotas de aceite de oliva y *mantequilla*.
- Retirar del fuego cuando estén doradas y triturar junto con los higadillos previamente salteados en una sartén.
- Mezclar los picadillos con las ciruelas, los pistachos, las *especias*, el coñac, el *Oporto* y la *nata*.
- Forrar una terrina con láminas de *tocino* y verter la mitad de la mezcla anterior.
- Enrollar las pechugas salpimentadas con las láminas de beicon y ponerlas en el centro de la terrina
- Cubrir con el resto de la mezcla.
- Cerrar con las láminas de *tocino*.
- Cocer al baño Maria en el horno a 180 °C durante 1 hora.

- Al sacar del horno dejar enfriar con un peso para prensar durante al menos dos horas.
- Servir acompañada con ensalada de escarola con *manzana* verde y *cebolla* roja.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/terrina-de-carne-y-pistachos>