

Terrina de centolla a las finas hierbas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Decoración

Jugo de Limón: A gusto

Aceite de perejil:

Sal y Pimienta: A gusto

Patas de centolla: 6 Unidades

Ensalada

Mostaza de Dijon: 1 cdita.

Aceto balsámico: 1 cda.

Aceite De Oliva: 50 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Mezclum de Hojas Verdes: 150 g

Terrina

Carne de centolla: 500 g

Jugo de Limón: A gusto

Estragón: 10 g

Manteca pomada: 200 grs.

Perejil: 10 g

Gelatina sin sabor: 3 grs.

Vieiras salteadas:

Salsa de soja: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Salsa Tabasco: A gusto

Mayonesa: 50 g

Tomillo: 10 g

Vieiras salteadas

Cognac: 50 cc

Jugo de Limón: A gusto

Aceite De Oliva: 30 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Vieiras: 12 Unidades

Preparación de la Receta

Vieiras salteadas

- Separe las vieiras de sus valvas, lave en agua salada y escurra sobre un lienzo.
- Condimente con sal, pimienta, *jugo de limón* y un poco de Cognac.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee ligeramente las vieiras.
- Agregue el Cognac y flamee.
- Deje bajar la temperatura y reserve.

Terrina

- Pique finamente las hierbas.
- Hidrate la *gelatina* con agua fría, funda sobre baño María y deje bajar la temperatura
- Condimente la carne de **centolla** con sal, pimienta y *jugo de limón*.
- En un bowl bata la *manteca* hasta obtener consistencia cremosa.
- Incorpore la *mayonesa* y mezcle hasta homogeneizar.
- Agregue salsa de soja, salsa tabasco, *jugo de limón*, las hierbas, sal y pimienta.
- Integre la *gelatina*, la carne de *centolla*, las vieiras salteadas y termine de mezclar.
- Vierta dentro de un molde forrado con papel film, cubra y lleve al frío hasta que tome consistencia.

Ensalada

- En un bowl mezcle sal, pimienta, *mostaza*, aceto balsámico y aceite de oliva hasta emulsionar.
- Aderece las hojas verdes.

Decoración

- Condimente las patas de *centolla* con sal, pimienta y *jugo de limón*.

Presentación

- En el centro de un plato disponga una porción de terrina, de lado una porción de ensalada y decore con una pata de *centolla*.
- Rocíe los bordes con aceite de *perejil*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/terrinas-de-centolla-a-las-finis-hierbas>