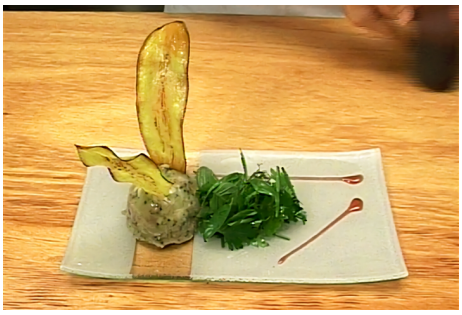
Terrina de cerdo con mix de hierbas y vinagreta de frambuesa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manitas de cerdo: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Apio: 1 Tallo
Puerro: 1 Unidad
Fondo oscuro de res: 700 cc
Laurel: 1 Hoja

Mezclum de hierbas

Eneldo: A gusto
Ciboulette: A gusto
Albahaca: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Perejil: A gusto
Reducción de vino tinto: Cantidad necesaria

Terrina

Tomillo: 1 cdita.
Cebollas: 2 Unidades
Estragón fresco: 1 cdita.
Perejil picado: 1 cda.
Girgolas: 5 Unidades
Vinagre de jerez: 1 cda.
Manteca: Cantidad necesaria
Carne de cerdo: 500 g
Ciboulette: A gusto
Hongos Portobello: 4 Unidades
Echalottes: 10 Unidades
Jamón cocido: 15 Fetas

Preparación de la Receta

- Corte la *cebolla*, el *puerro* y el *apio* en cubos.
- En una olla con agua fría coloque las manos de **cerdo** y lleve a hervor, cocine durante 5 minutos, retire y lave con agua fría.
- En una olla coloque las manos, y agregue la *cebolla*, el *puerro* y el *apio*, el *laurel* y cubra por completo con el fondo oscuro.

- Lleve al fuego y cocine poche durante 2 y ½ horas.
- Retire, cuele y reserve las manos por un lado y el caldo por otro.
- Separe la carne de los huesos de las manos

Terrina

- Corte los *hongos* en cubos.
- En una sartén con *manteca* caliente, saltee el *echalotte* cortado en *brunoise* junto con los *hongos*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue el *perejil* sobre el final de la cocción y reserve
- En una olla con *manteca* caliente, saltee la *cebolla* cortada en *brunoise* a fuego bajo, condimente con sal y pimienta, hasta formar una fondue, durante 1 ¼ hora
- Reserve.

Mezclum de hierbas

- Corte la *ciboulette* en bastones de 3 cm
- Coloque las hierbas en un bowl, condimente con vinagreta y mezcle.

Armado

- Coloque en un bowl, las manos de *cerdo*, el *echalotte* junto con los *hongos* y la *cebolla* reservada
- Agregue el *tomillo*, la *ciboulette*, el *estragón*, el *jamón* previamente cortado en cubos y parte del *jugo* de cocción de las manos de *cerdo*, mezcle.
- Condimente con sal, pimienta y agregue el *vinagre* de jerez
- Mezcle hasta integrar todos los ingredientes.
- Coloque la preparación en un molde siliconado y lleve a la heladera durante 3 a 4 horas.

Presentación

- Sirva en un plato la terrina y acompañe con el mezclum de hierbas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/terrina-de-cerdo-con-mix-de-hierbas-y-vinagreta-de-frambuesa