elGourmet

Terrina de codillo de cerdo con foie y pickles

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Foie Gras: 300 g
Perejil picado: 2 cdas.
Hiervas frescas: Cantidad necesaria
Pepinillos en vinagre: 3 cdas.
Pimienta en grano: 1 cda.
Rúcula: 1 Atado
Ajo: 3 Dientes
Zanahorias: 2 Unidades
Apio: 1 Rama
Ham hock o Codillo de Cerdo ahumado o fresco: 2 k
Cebollas: 2 Unidades
Mostaza: Cantidad necesaria
Laurel: 2 Hojas
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Alcaparras: 3 cdas.
Mayonesa: Cantidad necesaria
Echalotes: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- *Hervir* el codillo de cedo en un caldo de verduras y hierbas por espacio de 1hs.
- Retirar la grasa y separar la cerne de los huesos
- Desmenuzarla y reservar.
- Poner en un bol y agregar pepinillos en trozos, *perejil* picado, *alcaparras*, pimienta, sal
- Mezclar.
- Forrar un molde de terrina con papel film, cocinar el foie previamente hervido en leche en un sartén caliente.
- Poner un poco de la carne en el molde, luego una capa de foie, salpimentar, colocar otra capa de carne, apretar con una cuchara, agregar también unas cucharadas del caldo de cocción de la carne de los codillos.
- Cerrar con papel film, llevar a la heladea por minimo12hs.

Para los pickles

- Poner en una olla *vinagre*, coriandro, semillas de *eneldo*, pimienta verde, *mostaza*, ½ *chile*, 1 diente de *ajo* y una hoja de *laurel*
- Dejar *hervir*.

- Cortar los vegetales en trozos, agregar a la olla dejar *hervir* por 1 minuto
- Apagar el fuego y dejar enfriar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/terrina-de-codillo-de-cerdo-con-foie-y-pickles