

# Terrina de hongos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 1/2 Taza

**Huevos:** 4 Unidades

**Ajo:** 2 Dientes

**Champignones:** 500 g

**Pasta de almendras:** 50 grs.

**Porcini:** 1/2 Taza

**Crema de leche:** 220 cc

**Echalottes:** 4 Unidades

**Sal:** 2 cdas.

**Pan Rallado:** 4 cdas.

**Caldo De Ave:** 2 Tazas

**Shitake fresco:** 500 grs.

**Perejil:** 3 cdas.

**Jugo De Lima:** 2 cdas.

**Tomillo:** 2 cdas.

**Portobellos:** 500 grs.

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Jerez:** 1/4 Taza

**Harina de almendras:** 50 g

## Salsa

**Langostinos:** 2 Unidades

## Varios

**Pan de campo:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Remoja los porcini en el caldo, cuando rompa el hervor elimine los **hongos** y pase el caldo a través de un colador de malla fina con un lienzo.
- Reduzca el caldo a 1/4 de su volumen
- Pique los porcini
- Reserve.
- Pique finamente el *echalotte*, el *ajo* y el *tomillo*

- Reserve el *tomillo*.
- En una sartén con la *manteca* saltee los *echalottes* y el *ajo*.
- Deglase con el jerez y deje reducir.
- Filette los *hongos*
- En una sartén aparte con *manteca* y aceite, dore los *hongos* sobre fuego fuerte.
- En un bowl mezcle los huevos con la sal, el pan rallado y el *harina* de almendras, los ajos y *echalottes* salteados y la mitad de los *hongos* salteados
- Procese con la *crema*.
- En otro bowl mezcle el resto de los *hongos* con los *porcini*, el caldo y el *tomillo* reservado
- Mezcle las dos preparaciones de *hongos*
- Rectifique la sazón
- Condimente con el *jugo* de lima.
- Vierta en un molde para terrina forrada con papel *manteca*, tape con más papel, y cocine en horno precalentado a 180° C durante 1 hora 50 minutos.

## Presentación

- Sirva en una fuente cortado en porciones con pan casero.

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