

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.

Salsa

Langostinos: 2 Unidades

Varios

Pan de campo: 1 Unidad

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

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 180º C durante 1 hora 50 minutos.

Presentación

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

Consulta la receta original en https://52.7.17.30/recetas/terrina-de-hongos