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 180º 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