

Terrina de Leberwurst



Ingredientes

Jugo de Limón: 40 cc

Eneldo: 2 cdas

Mayonesa: 1/4 Taza

Pickles: 3 cdas

Cebolla: 1/2 Unidad

Gelatina sin sabor: 7 grs

Leberwurst: 450 grs

Preparación de la Receta

- Disolver la *gelatina* en el *jugo de limón* y dejar que se hidrate.
- Disolver a baño maría y reservar.
- Procesar leberwurst, *cebolla*, *mayonesa*, *gelatina*, *eneldo*, sal y pimienta hasta formar una pasta.
- Agregar el queso *crema*, los *pickles* y procesar hasta integrar
- Poner en un molde de budín inglés enmanmtecado y llevar a la heladera hasta que endurezca.
- Servir con hojas de *eneldo*, cebollitas en *vinagre* y pan de *centeno*.

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