Terrina de merluza con hojas verdes y emulsión



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Crema de leche: 150 grs.
Merluza: 200 g
Mero: 200 g
Huevos: 4 Unidades
Tomate: 150 grs.
Pan Rallado: Cantidad necesaria

Guarnición

Hojas verdes: Cantidad necesaria

Mayonesa de ajo

Sal: A gusto
Jugo de Limón: A gusto
Huevo: 1 Unidad
Ajo picado: 1/2 cdita.
Aceite de girasol: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Retire la piel del pescado, corte en trozos y procese.
- Agregue el *tomate* previamente cortado, procese nuevamente y reserve.

Mayonesa de ajo

- Coloque en un mixer todos los ingredientes y procese hasta formar una *mayonesa* ligera.

Guarnición

- Lave las hojas de *lechuga*.

- Colóquelas en un bowl y condimente con la *mayonesa* de *ajo*

Armado

- En un bowl mezcle la preparación reservada junto con los huevos, la *crema* y condimente con sal.
- Coloque la preparación en un molde enmantecado y pasado con pan rallado
- Cocine en el horno a 180°C, a baño maría de 25 a 30 minutos.
- Retire y corte en porciones.

Presentación

- Sirva en un plato las hojas de *lechuga* y coloque la terrina por encima

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/terrina-de-merluza-con-hojas-verdes-y-emulsion