

# Terrina de morcilla con ensalada de queso de cabra y nueces

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Gluten de trigo:** 1/2 Taza

**Tocino:** 100 g

**Sal fina:** Una pizca

**Pimienta negra molida:** Una pizca

**Cebolla de verdeo:** 1 Taza

**Cebolla deshidratada:** 1 cda.

**Comino molido:** 1 cdita.

**Orégano:** A gusto

**Agua:** 3 1/2 Tazas

**Cuero de cerdo:** 250 g

**Jamón cocido:** 100 g

**Nuez moscada molida:** Una pizca

**Tripa vacuna:** 1 Unidad

**Aceite:** Cantidad necesaria

**Sangre:** 1/2 Taza

**Harina:** 1/2 Taza

## Guarnición

**Tomates cherry confitados:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Queso de Cabra:** 100 g

**Nueces:** 1/2 Taza

**Sal:** A gusto

**Azucar:** 1/2 Taza

**Radicheta:** A gusto

**Aceto balsámico:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

- Corte la tripa de 2 metros aproximadamente y lave en agua fría cambiando el agua varias veces.
- De vuelta la tripa.
- Hierva el cuero a partir de agua fría durante 1 a 2 horas.
- Coloque en la picadora el cuero junto con el *tocino* y pique.
- En una sartén con aceite caliente, saltee la *cebolla* de verdeo previamente ciselada durante 3 minutos aproximadamente.
- Condimente con sal.

## Guarnición

- Coloque en una sartén caliente el azúcar y realice en caramelo.
- Agregue las nueces previamente calentadas en al horno a 100°C.
- Mezcle hasta que se termine de formar el caramelo.
- En un bowl mezcle la sal con el aceto.
- Agregue el aceite en forma de hilo y emulsione.
- Incorpore los tomates confitados, las nueces reservadas, las hojas de *radicheta*, el queso de cabra y mezcle.

## Armado

- Coloque en un bowl la sangre e hidrate con el agua.
- Agregue la *cebolla* deshidratada, el *comino*, la nuez moscada, el *orégano*, la sal, la pimienta, la *cebolla* de verdeo, la *harina*, el gluten, el *jamón* previamente cortado en cubos, el cuero y el *tocino* picados.
- Mezcle y coloque en una terrina forrada con papel film.
- Cierre con el excedente de papel film y cubra con papel aluminio
- Cocine e baño maría en el horno a 160°C durante 1 hora aproximadamente.
- Desmolde la terrina y lleve a la heladera con peso durante 24 horas.
- Corte en finas porciones.

## Presentación

- Sirva en un plato sobre una tostada la *guarnición* y sobre un costado las porciones de terrina
- Decore con reducción de aceto balsámico

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/terrina-de-morcilla-con-ensalada-de-queso-de-cabra-y-nueces>