Terrina de pato



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chutney

Sal: A gusto
Mango: 1 Unidad
Cebolla Colorada: 1 Unidad
Pimienta: A gusto

Fondue

Sal: Una pizca

Terrina

Hígado de pollo: 150 g
Magret de pato: Unidades
Crema de leche: 200 cc
Huevo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Terrina

- Elimine el exceso de grasa del *magret* y realice cortes en la piel sin llegar a la carne.
- En una sartén caliente cocine el *magret* primero del lado de la piel.
- Délo vuelta y sale la carne del **pato**.
- Corte en cubos pequeños.
- En un mixer agregue el hígado de *pollo* y la mitad del *magret*
- Procese.
- Agregue el *huevo* y la *crema*, condimente con sal y pimienta.
- Vuelque en un molde para terrine y cocine en horno caliente a baño María.

Chutney

- Pele, descaroce y corte el mango en dados.
- Pique finamente la *cebolla*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee la *cebolla*, condimente con sal y pimienta.
- Agregue el mango y termine la cocción.

Acompañamiento

- Elimine la nervadura central de las hojas de cábolo y blanquee en agua hirviendo.
- En la base de un plato coloque las hojas de cábolo encima una porción de *magret*, acompañe con el *chutney* rápido de mango.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/terrina-de-pato-3