Terrina de Pato

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Noilly part: 4 cdas.
Cognac: 4 cdas.
Carne de chancho: 125 g
Pato: 1 Unidad
Carne de ternera: 125 g
Madeira: 4 cdas.
Jugo de Naranja: 3 Unidad
Caldo de pato: 200 cc
Jugo de Naranja: 4 cdas.
Higado de pato: 125 g
Gelatina sin sabor: 1 Sobre
Cebolla: 3 Unidad
Tomillo: 1 cda.
Laurel: 2 Hojas
Grasa de Cerdo: 125 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Naranjas: 2 Unidades
Clara de huevo: 1 Unidad
Perejil: 1 cda.
Vermut blanco: 4 cdas.

Preparación de la Receta

- Corte la carne de *ternera* y la carne de *cerdo* en cubos pequeños.
- Corte la pechuga de **pato** en tiras finas de medio centímetro de ancho
- Corte el resto de la carne de *pato* en cubos pequeños.
- Corte los hígados en cubos pequeños.
- Corte la grasa en láminas finas.
- Pique el *perejil*.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte las hojas de *laurel* en trozos pequeños.
- Ralle 1 *naranja* reserve la otra.
- Mezcle el caldo concentrado de *pato* con las cucharadas de *jugo* de naranjas y la *gelatina* en polvo.
- En un bowl coloque la carne de *pato*, la carne de *ternera*, de *cerdo*, los hígados y la *cebolla*.
- Agregue el cognac, Noilly- Prat, madeira, el *jugo* de 3 naranjas, vermut blanco, *perejil*, *laurel*, *tomillo*, sal y pimienta
- Mezcle bien y lleve a la heladera a *marinar* durante 24 horas.

- Agregue la clara de *huevo*, el *jugo* de *naranja* con el concentrado de caldo y *gelatina* y la ralladura de cáscara de *naranja*
- Añada a las pechugas de *pato* 4 cucharadas grandes de la *marinada*.

Armado

- Corte la *naranja* reservada en rodajas finas.
- En una terrina para horno coloque en el fondo láminas de grasa de *cerdo*.
- Cubra con una capa gruesa de la mezcla de las carnes marinadas, luego otra capa de grasa de *cerdo* y las tiras de pechuga de *pato*.
- Repita hasta completar la terrina, termine con rodajas de *naranja*.
- Tape la terrina con papel aluminio.
- Precaliente el horno a 120°.
- Lleve al horno y cocine a baño María por 75 minutos
- Retire la terrina y cubra con un peso para que se comprima mientras se enfría.

Presentación

- Desmolde la terrina y corte en porciones

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