Terrina de pescado con mayonesa tártara de zanahoria



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de zanahoria, naranja y jengibre

Naranjas: 4 Unidades
Jengibre: 1 Nuez
Zanahorias: 4 Unidades

Mayonesa tártara de zanahoria

Aceite de Sésamo: 1 cdita.
Mostaza de Dijon: 1 cda.
Jugo de Limón: 1 Unidad
Yogurt Natural: 150 g
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Sal y pimienta blanca: A gusto
Hojas de cilantro: 2 cdas.
Jengibre rallado: 1 cda.
Zanahorias cocidas: 2 Unidades
Pepinillos en vinagre: 2 Unidades
Hojas de eneldo: 2 cdas.

Sopa de pepinos

Jugo de Limón: 1/3 Taza
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Berro: 1/2 Paquete
Jugo de pepino: 3 Tazas

Terrina

Cebolla de verdeo picada: 1 cda.
Ralladura de limón: 1/2 Unidad
Echalotte picado: 1 cdas.
Ciboulette picado: 2 cdas.
Claras: 4 Unidades
Queso Blanco: 200 g
Salmón: 500 grs.
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil picado: 1 cda.

Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Lenguado: 500 g
Pan Rallado: 2 cdas.
Leche: 1/4 Taza
Menta picada: 1 cda.

Varios

Brotes de brócoli: A gusto
Brotes de Berro: A gusto
Brotes de arvejas: A gusto
Brotes de rabanito: A gusto

Preparación de la Receta

Terrina

- Corte el *salmón* y el lenguado en cubos.
- En una procesadora coloque los cubos de pescado, *jugo* de *limón* y las claras, procese hasta conseguir una textura lisa y cremosa, luego incorpore el queso blanco y la leche, procese nuevamente hasta lograr una pasta homogénea.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue a fuego suave los dientes de *ajo* junto con el *echalotte* y la *cebolla* de verdeo picados.

Sopa de pepinos

- Coloque en una licuadora las hojas de *berro*, el *jugo* de pepino, *ajo*, *jugo* de *limón*, aceite de oliva, sal y pimienta, licue.

Mayonesa tártara de zanahoria

- Pique los *pickles* de *pepinillo*.
- Corte en cubos las zanahorias previamente cocidas y colóquelas en un recipiente, incorpore *jugo* de *limón*, *mostaza* de dijón, *jengibre* rallado, aceite de *sésamo*, hojas de *cilantro* y *eneldo*, yogurt natural, sal, pimienta y aceite de oliva, procese con un mixer, agregue por ultimo los *pepinillo* picados, mezcle y reserve.

Jugo de zanahoria, naranja y jengibre

- Pele las naranjas a vivo.
- Pele el *jengibre*
- Coloque en una juguera las zanahorias, el *jengibre* y las naranjas enteras hasta obtener el *jugo*.

Armado

- En un bowl coloque el *ciboulette* y la *menta* picada, ralladura de *limón*, el *ajo*, *echalotte* y *cebolla* de verdeo rehogados, la pasta obtenida de pescados y pan rallado, condimente con sal y pimienta, mezcle bien hasta incorporar todos los ingredientes.
- Forre una budinera con papel film, unte con aceite de oliva y vuelque la preparación
- Coloque la budinera sobre una placa profunda, cubra con agua hasta la mitad y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 30 a 35 minutos
- Terminada la cocción retire del horno y una vez fría reserve en la heladera durante 4 horas, luego desmolde sobre una fuente profunda.

Presentación

- Coloque en la fuente con la terrina la *sopa* de pepinos, espolvoree con granos de sal gruesa, pimienta y líneas de aceite de oliva, por ultimo forme sobre la terrina una línea de **mayonesa** tártara de **zanahoria**.
- Decore con brotes de *berro*, rabanito, *arveja* y *brócoli*.
- Acompañe con el *jugo* de *zanahoria*, *jengibre* y *naranja*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/terrina-de-pescado-con-mayonesa-tartara-de-zanahoria