

# Terrina de pescado y salsa de hinojos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Guarnición

**Aceite para freír:** Cantidad necesaria

**Fideos cabello de ángel:** 100 g

### Salsa de hinojos

**Eneldo:** A gusto

**Hinojo:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Caldo de verduras:** 1 Taza

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Terrina

**Cebolla:** 1 Unidad

**Filete de Merluza:** 500 g

**Morrones en conserva:** 2 Unidades

**Zucchini:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Ciboulette:** 10 g

## Preparación de la Receta

### Terrina

- Corte en rodajas finas al bias.
- Corte la *cebolla* en aros finos.
- Pique finamente el *ciboulette*.
- Corte los morrones en tiras parejas.
- Corte los filetes de merluza en tiras parejas.

- En un molde para budín aceitado forme una capa de morrones, luego una de filetes de merluza, salpimiente, rocíe con aceite y *ciboulette*.
- Continúe con una capa de *zucchini*, otra de *cebolla*, otra de pescado, *morrón*, salpimiente, rocíe con aceite y espolvoree con *ciboulette*.
- Forme una capa de *cebolla* y termine con otra de pescado.
- Rocíe con aceite y cocine en el horno precalentado a 150° C durante 10 minutos aproximadamente.
- Retire del horno, deje reposar durante unos minutos y desmolde.

## Salsa de hinojos

- Pique finamente el *hinojo*.
- Pique el *eneldo* y reserve.
- En una *cacerola* caliente con aceite rehogue el *hinojo*.
- Bañe con el caldo y deje reducir durante 5 minutos.
- Procese y pase a través de un *tamiz*.
- Vuelva a la *cacerola* y condimente con sal y pimienta.
- Lleve al fuego, *eneldo* picado añada la *manteca* y revuelva hasta que ésta se funda.

## Guarnición

- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición cocine los fideos durante 3 minutos, luego corte la cocción en agua fría y escurra bien.
- Fría en abundante aceite caliente hasta que se vean dorados.
- Escurra sobre papel absorbente y corte en trozos.

## Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de terrina, rocíe los bordes con la salsa y corone con un trozo de fideos fritos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/terrina-de-pescado-y-salsa-de-hinojos>