Terrina de pescado y salsa de hinojos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Aceite para freir: 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 bies.
- 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 150º 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