

Terrina de pescado y tortilla de papa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salsa

Yogurt Natural: 120 g

Perejil picado: 1/2 cda.

Crema de leche: 2 cdas.

Ciboulette picado: 1/2 cda.

Eneldo picado: 1/2 cdas.

Mayonesa: 2 cdas.

Terrina

Camarones: 20 Unidades

Pimentón: 1 cda.

Ciboulette picado: 1 cda.

Eneldo picado: 1 cdas.

Huevo: 1 Unidad

Crema de leche: 200 cc

Perejil picado: 1 cda.

Corvina: 400 g

Tortilla

Papas: 3 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Bacalao: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto

Morrón: 1 Unidad

Huevos: 6 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ciboulette picado: 1 cda.

Preparación de la Receta

Tortilla

- Desale el bacalao, colóquelo en un bowl con abundante agua, déjelo reposar unas horas y cambie el agua nuevamente. Renueve el agua 3 o 4 veces. Terminado este paso retírelo del

agua, séquelo, córtelo en trozos y luego desmenúcelo.

- En una *cacerola* con abundante agua cocine las papas enteras con piel hasta que estén tiernas pero firmes.
- Terminada la cocción córtelas en rodajas. En una sartén caliente con aceite de oliva acomode las rodajas de papas y cocínelas hasta dorarlas de ambos lados. Sazónelas con sal y pimienta.
- Pele y corte la *cebolla* en juliana.
- Quite las semillas y nervaduras del *morrón* y luego córtelo en juliana.
- Bata los huevos y agregue el *ciboulette* picado.

Terrina

- En el vaso de una procesadora coloque la corvina en trozos, el *huevo* y sazone con sal, procese. Incorpore luego la *crema* de leche y procese nuevamente.
- Coloque la preparación en un bowl, perfume con las hierbas picadas, *ciboulette*, *eneldo* y *perejil*, mezcle.

Salsa

- En un bowl coloque las hierbas picadas, la *mayonesa*, el yogurt y la *crema* de leche, mezcle.

Armado

- Para el armado de la tortilla de papas, en una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* junto con el *morrón*, sazone con sal y saltee hasta que comiencen a dorarse.
- Incorpore a los huevos batidos la *cebolla* con *morrón* salteados y las rodajas de **papa** doradas, mezcle.
- Coloque al fuego la misma sartén donde cocino la *cebolla*, una vez caliente incorpore aceite de oliva, luego vuelque la mezcla de huevos con papas y cocine a fuego mínimo, tape la sartén. Una vez que la superficie cuaja de vuelta la tortilla.
- Para el armado de la terrina, forre un molde rectangular con papel film, luego vuelque dentro la mitad del relleno de pescado con hierbas, cubra con *camarones*, sazone con pimienta y *pimentón*, termine de cubrir con el resto del relleno, empareje la superficie con una espátula y tape con papel film. Cocine en horno precalentado a 160°C a baño María durante aproximadamente 30 minutos. Terminada la cocción deje enfriar a temperatura ambiente y luego reserve en la heladera durante 4 horas, desmolde.

Presentación

- Sirva la terrina en una fuente, espolvoree con *pimentón* y acompañe con la salsa.
- Sirva la tortilla en una fuente.

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