

Terrina de pollo y hongos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Hongos secos: 25 g

Sal y Pimienta: A gusto

Panceta: 150 g

Huevos: 2 Unidades

Hojas de espinaca: 300 g

Carne de pollo: 350 g

Aderezo

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cda.

Yogurt Natural: 1 Unidad

Salsa Tabasco: Unas gotas

Ensalada

Berro: 100 g

Remolacha: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 2 cda.

Salsa verde

Jugo de Limón: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 100 cc

Chile rojo: 1/4 Unidad

Brotes de rabanitos: 50 g

Varios

Pomelo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte la carne de **pollo** en cubos.

- Hidrate los **hongos** secos en agua.
- Retire el cuero de la *panceta* y corte en cubos.
- En una sartén sin materia grasa saltee la *panceta*.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine la *espinaca* durante treinta segundos, retire y pase por agua helada.
- En un procesador coloque la carne de *pollo*, los *hongos* hidratados y los huevos.
- En un bowl coloque la preparación, condimente con sal y pimienta, agregue la *panceta* salteada
- Forre los moldes con film cubra con las hojas de espinacas blanqueadas y rellene con la preparación.
- Cubra con las hojas de *espinaca* y el film.
- Precaliente el horno a 160°.
- En una placa para horno coloque los moldes, agregue un bowl con agua y lleve al horno a cocinar durante treinta minutos
- Retire, lleve a la heladera hasta enfriar y desmolde.

Ensalada

- Pele la *remolacha* previamente cocida, corte a la mitad y en láminas finas.
- Lave las hojas de *berro*.
- En un bowl coloque el *berro* y la *remolacha*
- Agregue aceite de oliva y mezcle hasta emulsionar.

Aderezo

- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle *yogur* natural, *jugo de limón*, sal, pimienta y salsa tabasco.

Salsa verde

- Exprima el *limón*.
- En un procesador coloque los brotes de rabanitos con *jugo de limón*, sal, pimienta, *chile* y aceite de oliva
- Procese hasta emulsionar.

Presentación

- Pele a vivo el *pomelo* y separe en gajos, retire las semillas.
- En un plato coloque la ensalada condimentada con el aderezo de *yogur*, la terrina de *hongos* y la salsa verde
- Decore con los gajos de *pomelo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/terrina-de-pollo-y-hongos>