

Terrina de queso de cabra Con chutney de peras



Ingredientes

Chutney de peras

Azúcar blanca: 1 Taza

Jengibre fresco: 1/2 cda.

Hojas de cilantro: Cantidad necesaria

Nuez de manteca o ghee: 1 Unidad

Punta de chile jalapeño: 1 Unidad

Vinagre Blanco: 1 Taza

Ajo: 1 Diente

Cebolla Colorada: 1 Unidad

Peras maduras: 4 Unidades

Aceite De Oliva: 1 cda.

Terrina de queso de cabra

Queso Blanco: 250 g

Sal y Pimienta: A gusto

Queso de Cabra: 1 k

Miel: 2 cdas.

Comino: Una pizca

Tomillo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para la terrina de queso de cabra

- Mezcle el queso de cabra con el queso blanco, el *tomillo*, la miel, el *comino*, la sal y la pimienta
- Coloque la mezcla en un molde de terrina y lleve a frío por 4 horas.

Para el chutney de peras

- Corte la *cebolla*, el *ajo* y el *jengibre* en *brunoise*

- En una olla, coloque la *manteca* y el aceite y rehogue en la olla junto con el *chile* hasta transparentar
- Agregue el resto de los ingredientes y cocine hasta que la mezcla logre la consistencia de una mermelada
- Una vez fuera del fuego, agregue el *cilantro* picado.

Armado y presentación

- Desmolde la terrina con mucho cuidado y sírvala junto con el **chutney** de peras.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/terrina-de-queso-de-cabra-con-chutney-de-peras>