Terrina de salmón rellena con camarones



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Farce de camarones

Pimienta negra recién molida: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Champignones: 100 g
Crema de leche: 200 cc
Sal: A gusto
Jerez: 30 cc
Echalotte: 1 Unidad
Camarones: 250 g

Farce de pescado

Salmón: 250 grs.
Sal: A gusto
Merluza: 250 g
Crema: 100 Ml.
Pimienta: A gusto
Claras de huevo: 2 Unidades

Salsa

Sal: A gusto

Varios

Esparragos:
Manteca:

Preparación de la Receta

Farce de pescado

- En un mixer procese la merluza con clara de *huevo*, salpimiente, agregue la mitad de la *crema* y contine procesando.
- Pase por un *tamiz* de malla fina.
- Repita este procedimiento con el **salmón**.

Farce de camarones

- Corte la *cebolla* y el echalote en emincé fina
- Corte los *hongos* en *brunoise*.
- Saltee la *cebolla* y el *echalotte*.
- Cuando hayan ablandado pero no dorado incorpore los *hongos* y los **camarones** enteros.
- Desglase con jerez
- Condimente con sal y pimienta negra molida.
- Incorpore la *crema* de leche y reduzca.

Terrina

- Rellene una manga con la farce de merluza.
- Pincele con *manteca* un pedazo de papel aluminio y el interior de un aro de metal.
- Apoye el aro en el cento de papel y cierre los bordes para que contenga el relleno.
- Disponga sobre una platina con bordes y sobre un papel absorbente.
- Haga un dibujo con la farce de merluza en la base y los laterales
- Lleve a enfriar al freezer.
- A continuación rellene con la farce de *salmón* ayudado por una cuchara sobre la farce de merluza y en todo el borde dejando un hueco para colocar el relleno de *camarones*.
- Finalmente cubra con la farce de *salmón*.
- Agregue agua a la platina y éste sobre otro baño María.
- Cocine en el horno a 170° C durante 15 minutos.
- Deje enfriar un poco y desmolde en caliente.
- Consuma con una salsa fría o caliente.
- Acompañe con espárragos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/terrina-de-salmon-rellena-con-camarones