

# 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

**Claros 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*, salpimiento, 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 centro 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>