Terrina de vegetales con langostinos salteados



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Berenjenas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomillo: 1 Ramitas
Zucchinis: 2 Unidades
Gelatina sin sabor: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Langostinos: 8 Unidades
Caldo: 1 Taza

Aceite verde

Sal: A gusto
Hojas de mostaza: 1 Unidades
Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Almíbar

Pimiento amarillo: 1 Unidad
Agua: 1 Taza
Azucar: 2 cdas.

Guarnición

Pimiento de piquillo: 4 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Puré de papas: 2 Tazas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Retire las puntas de las berenjenas y los zucchinis y corte en cubos.

Almíbar

- Retire las semillas del *pimiento* y corte en cubitos.
- Coloque en una olla con agua y azúcar.
- Lleve el fuego y cocine hasta que se forme un *almíbar*.
- Procese, cuele y reserve.

Guarnición

- Perfume el puré con *ajo*.
- Queme directamente sobre la hornalla los pimientos, pele y procese.
- Agregue el puré, aceite de oliva, sal, pimienta y mezcle

Aceite verde

- Coloque la hoja de *mostaza* en un mixer y procese junto con aceite de oliva y sal

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee las berenjenas junto con *tomillo*, sal y pimienta.
- Luego incorpore los zucchinis.
- Coloque en un bowl y agregue la *gelatina* hidratada en el caldo
- Mezcle.
- Coloque en una terrina y lleve a la heladera durante 24 horas mínimo.
- En una sartén con aceite de oliva caliente y sal, saltee los **langostinos**.

Presentación

- Sirva en un plato la terrina junto con los *langostinos*, acompañe con la *guarnición*, el *almíbar* y el aceite

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/terrina-de-vegetales-con-langostinos-salteados