

Terrina de vegetales grillados con queso fresco de cabra

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Terrina

Gelatina sin sabor: 1 Sobre

Queso de Cabra: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto

Ciboulette picado: 1 cda.

Verduras

Berenjena: 1 Unidad

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Zucchini: 2 Unidad

Pimiento rojo: 1 Unidad

Pimiento verde: 1 Unidad

Calabaza: 1/2 Unidad

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Vinagreta

Aceite De Oliva: A gusto

Tomates: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Vinagre de vino: A gusto

Preparación de la Receta

Verduras

- Corte la *berenjena* con cáscara en *fetas* y a lo largo, colóquela en un colador y espolvoree con abundante sal gruesa, deje reposar durante 30 minutos.
- Pele y corte la *calabaza* en rodajas no muy finas ni gruesas.
- Envuelva los pimientos (por separado) en papel aluminio y cocine en horno máximo durante 20 minutos. Retire y deje reposar envuelto hasta que se enfríen, luego retire la piel, las nervaduras y las semillas.

- Corte los zucchinis del mismo modo que la *berenjena*.
- Humedezca las *fetas* de *berenjena*, zucchinis y las rodajas de *calabaza* con aceite de oliva y cocine en un grill bien caliente de ambos lados hasta *dorar* levemente.

Vinagreta

- Retire el pedúnculo de los tomates y corte en rodajas.
- Acomode las rodajas en una placa, sazone con sal, pimienta, *vinagre* y aceite de oliva. Deje reposar durante 30 minutos aproximadamente luego cuele reservando el *jugo*.

Terrina

- Coloque el queso en un recipiente y sazone con sal y pimienta.
- Hidrate la *gelatina*.

Armado

- Moje un molde rectangular y luego forre con papel film.
- Coloque en la base del molde pimientos, pinte con *gelatina*, berenjenas, pinte nuevamente entre capa y capa, *calabaza* y zucchinis, luego el queso de cabra, pinte nuevamente, y termine con capas de verduras intercaladas. Comience y termine la terrina con los pimientos.
- Cubra con el film sobrante de los bordes y deje reposar en la heladera durante 12 horas.
- Retire y desmolde.

Presentación

- Corte la terrina en porciones y salsee con la vinagreta de tomates.

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