

Terrina de vegetales

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Zuchini: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Morrones en conserva: 2 Unidades

Girgolas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 50 cc

Berenjena: 1 Unidad

Tomates secos: 6 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Parmesano Rallado: 100 g

Cuadril grillado

Sal gruesa: 1 cda.

Cuadril: 200 g

Pimienta: Una pizca

Salsa

Manteca: 50 g

Limones: 2 Unidades

Tomillo fresco: 1 cda.

Vinagre: 1 cda.

Pimienta: Una pizca

Limas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte las berenjenas y los zuchinis en láminas finas.
- Corte el cabo de las gírgolas y abra bien
- Pele y corte la *cebolla* en láminas.
- Hidrate los tomates en agua.
- Corte los morrones al medio y retire las semillas
- En una sartén con aceite de oliva cocine las gírgolas de ambos lados hasta *dorar*.
- En otra sartén con aceite de oliva cocine las berenjenas de ambos lados hasta *dorar*, retire y cocine en la misma sartén los zuchinis y luego las cebollas.
- Retire las verduras y condimente con sal y pimienta.

- En un molde para terrina con un poco de aceite de oliva en la base acomode primero las gírgolas, luego los zuchinis, espolvoree con queso rallado, luego añada las berenjenas y los morrones, nuevamente queso rallado, berenjenas, tomates hidratados, nuevamente queso, *morrón* y así sucesivamente hasta llenar el molde.
- Termine con las cebollas doradas y cubra con queso rallado.
- Precaliente el horno a 140° aproximadamente.
- Coloque la terrina sobre una placa y lleve a horno durante 10 a 15 minutos aproximadamente.
- Retire del horno y deje enfriar.

Salsa

- Corte las limas y los limones al medio y exprima el *jugo*.
- Deshoje el *tomillo*
- Coloque el *jugo* en una olla y lleve a fuego medio hasta reducir.
- Añada el *vinagre* la pimienta.
- Retire la salsa del fuego y añada la *manteca* hasta ligar.
- Termine con *tomillo* picado

Cuadril grillado

- Corte el *cuadril* en láminas finas y luego al medio.
- Condimente la carne con sal gruesa y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva, cocine la carne vuelta y vuelta.
- Retire y reserve caliente.

Presentación

- Desmolde la terrina corte en porciones.
- Sirva las láminas de cuadril formando una torre en un costado del plato, en otro sirva la terrina y rocíe con la salsa.
- Termine con *orégano* fresco

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/terrina-de-vegetales>