

Terrinas con cacao

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Frambuesas: 60 grs. Cognac: 40 cc

Pistachos: 100 grs. Cebolla blanca: 1 Unidad

Magret de pato molida: 400 g Huevos: 2 Unidades

Cobertura al 99% cacao: 200 g Ajo: 2 Dientes

Carne de ternera molida: 100 g Sal y Pimienta: A gusto

Higos: 2 k **Avellanas tostadas**: 150 grs.

Carne de cerdo molida: 100 gPan Rallado: 120 gCebolla Morada: 1 UnidadesRedaño: 200 g

Manteca de cacao: 100 g

Ensalada

Higos: 3 k

Variedad de hojas verdes: A gusto Queso: 100 g

Frambuesas: 2 cdas.

Vinagreta de frambuesa

Frambuesas: 120 grs.

Sal y Pimienta: A gusto Manteca de cacao: 1 cdas.

Aceite de oliva virgen: 150 cc Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

• Pinte con manteca de cacao fundida los moldes de terrinas.

• Funda la cobertura de *chocolate* y colóquela dentro de un cornet.

• Pele y corte las cebollas en brunoise.

- Pele y pique los dientes de ajo.
- En una sartén caliente con *manteca* de cacao saltee la *cebolla* junto con el *ajo*, cuando la *cebolla* este transparente retire la sartén del fuego y flambee con el cognac.
- En un bowl coloque la carne de cerdo y de ternera ambas molidas, incorpore tres cucharadas de manteca de cacao, las avellanas partidas, frambuesas, un huevo, 60 gramos de pan molido, la mitad de la cebolla con ajo caramelizados, sazone con sal y pimienta y mezcle con las manos hasta lograr una preparación homogénea.
- En otro bowl coloque la carne de pato molida, incorpore una cucharada de manteca de cacao, el resto de pan molido, los pistaches, el huevo restante, los higos previamente fileteados y la mitad restante de cebolla caramelizada, sazone con sal y pimienta y mezcle con las manos.

Vinagreta de frambuesa

• En un recipiente coloque las frambuesas, aceite de oliva, *manteca* de cacao, azúcar y una pizca de sal, procese con un mixer.

Ensalada

• En un bowl coloque las hojas verdes, los higos cortados en cuartos, las frambuesas y el queso cortado en trozos.

Armado

- Forre las terrinas con el redaño y luego rellénelas hasta la mitad con los diferentes rellenos, sobre la superficie de cada terrina y con la ayuda del cornet realice líneas de chocolate en forma de zigzag y termine de rellenar, cubra con el sobrante de redaño y cocine a baño de María en horno precalentado a 190°C durante aproximadamente 30 a 40 minutos.
- Terminada la cocción y una vez frías desmolde y corte en porciones.
- Sazone la ensalada con la vinagreta de frambuesa.

Presentación

• Pinte el plato de presentación con la vinagreta de frambuesa, luego acomode sobre los extremo una porción de cada una de las terrinas y acompañe con una porción de ensalada.

Tips

- Intención

 Mostrar las formas de hacer terrinas y las combinaciones de cárnicos con cacao en la charcutería.