

## Terrinas y patés

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

**Manteca:** Cantidad necesaria

**Verduras:** 500 g

**Salsa Tabasco:** A gusto

**Huevos:** 2 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Crema de leche:** 250 cc

### Preparación de la Receta

- Elija verduras como nabos, espinacas y zanahorias.
- Cocine las verduras y reduzca a puré por separado.
- En un bowl mezcle el puré de nabos con los huevos y la mitad de la *crema*.
- Pase por un *tamiz* de malla fina.
- Finalmente incorpore el resto de la *crema* y condimente con la sal, la pimienta y la salsa Tabasco.
- Proceda de la misma manera con la *zanahoria* y la *espinaca*.
- Forre un molde para terrine con papel aluminio y pincele con *manteca*.
- Acomode en forma pareja la farce de nabos que quede de 1cm de alto.
- Continúe con la farce de *zanahoria*, luego con la de *espinaca*, nuevamente *zanahoria* y finalmente con la farce de *nabo*.
- Cocine en horno moderado 170 C durante 30 minutos a baño María.
- Retire del horno y deje enfriar antes de desmoldar.
- Corte en porciones del grosor deseado, sirva en fuente
- Acompañe con la salsa deseada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/terrinas-y-pates>