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