

# Terrine de crustacees

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Langostinos crudos y pelados:** 750 g

**Vino Blanco:** 25 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Claros:** 2 Unidades

**Crema de leche:** 200 cc

**Camarones:** 500 g

**Tomillo:** 1 cda.

**Scallops (corazones de vieiras):** 200 g

**Manteca:** 70 g

**Espinaca:** 100 g

**Nuez Moscada:** Una pizca

**Harina:** 70

## Pollo caramelizado

**Jerez:** 25 cc

## Varios

**Mezclum de Hojas Verdes:**

## Vinagreta

**Mostaza de Dijon:** 1 cda.

**Agua fría:** 1 cda.

**Aceto balsámico:** 1 cdita.

**Aceite De Oliva:** 250 cc

## Preparación de la Receta

- Pique finamente el *tomillo*.
- En un bowl mezcle los *camarones* con el vino, el *tomillo*, la sal y la pimienta.
- Blanquee la *espinaca*.
- Procese *langostinos* con los scallops.

- Incorpore la sal, la pimienta, la nuez moscada, la *manteca*, las claras y la mitad de la *crema* de leche hasta obtener una *crema* homogénea.
- Pase la mitad de la preparación a un bowl
- Reserve.
- El resto siga procesando con la *espinaca* blanqueada y más *crema*.
- Enmanteque un molde para budín
- Sirva primero la preparación con espinas, encima los *camarones* y finalmente la preparación de *langostinos*.
- Cocine en horno moderado 180° c durante 10 minutos aproximadamente.

## Vinagreta

- En un bowl bata la *mostaza*, vierta el aceite en forma de hilo batiendo constantemente hasta que triplique su volumen.
- Agregue el aceto y el agua.

## Presentación

- En el costado de un plato sirva un mezclum de hojas verdes, al otro costado una porción de terrina
- Acompañe con la vinagreta.

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