Terrine de crustacees



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Langostinos crudos y pelados: 750 g
Vino Blanco: 25 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Claras: 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 frìa: 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 180º 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/terrine-de-crustacees