

# Terrine de hígado de pollo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

#### Guarnición

Pimienta: A gusto

#### **Manteca Beurre Manie**

Harina: 25 grs.

#### Relleno

Aceitunas negras: 50 g

#### Salsa

**Jerez**: 100 cc

Fondo oscuro: 50 cc Sal y Pimienta: A gusto

Echalotte: 1 Unidad Manteca: 1 cda.

Frutillas: 250 grs.

#### **Terrine**

Hígado de pollo: 25 g

Cebolla: 1 Unidad Pimienta de Jamaica: A gusto

**Cebollino**: A gusto **Huevos**: 4 Unidades

Laurel: 2 Hojas Oporto: 20 cc

Apio: 2 Ramas Sal y Pimienta: A gusto Echalotte: 1 Unidad Coriandro: 50 A gusto

Brandy: 20 cc Manteca: 1 cda.

Romero: A gusto Crema de leche: 1 cdas.

Panceta ahumada: 100 g Carne de pollo: 200 g

### Preparación de la Receta

#### **Terrine**

- Pique el ajo y el echalotte.
- Corte en ruedas la zanahoria.
- Corte en pluma la cebolla.
- Corte la panceta y la carne de pollo en cubos.
- Machaque el coriandro con la pimienta de jamaica.
- En una sartén con manteca derretida saltee la panceta con la zanahoria, la cebolla y el apio.
- Agregue la carne de pollo.
- Cocine 3 minutos o hasta que se encuentren bien blancas las verduras.
- Incorpore los hígados.
- Flamee con el Oporto primero y luego con el Brandy
- Suba el fuego.
- Condimente con las especias y las hierbas.
- En una sartén aparte saltee el ajo y el echalotte
- Mezcle bien y procese.
- Agregue los huevos y la crema de leche.
- Lleve a una cacerola
- Condimente con sal y pimienta.
- Forre un molde de terrine con papel film y vuelque allí la preparación.
- Cocine a horno bajo a baño María (150°C) durante 45 minutos aproximadamente.
- Deje enfriar v corte en porciones.

#### Salsa

- Pique los echalottes.
- Lave y corte las frutillas en trozos pequeños.
- En una sartén saltee los echalottes.
- Agregue el Jerez y reduzca hasta la mitad.
- Incorpore las frutillas.
- Condimente con la sal y la pimienta.
- Añada el fondo oscuro y cocine unos minutos
- Retire del fuego.
- Deje enfriar y licue.
- En el fondo de un plato ponga un poco de salsa y encima las porciones de terrina.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/terrine-de-higado-de-pollo