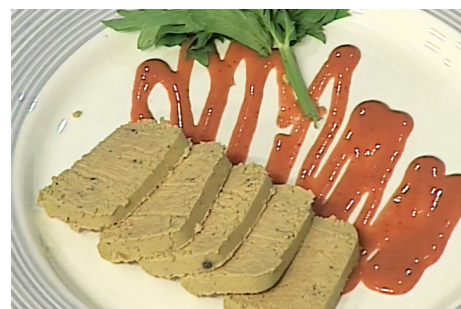


Terrine de hígado de pollo

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

Echalotte: 1 Unidad

Frutillas: 250 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 cda.

Terrine

Hígado de pollo: 25 g

Cebolla: 1 Unidad

Cebollino: A gusto

Laurel: 2 Hojas

Apio: 2 Ramas

Echalotte: 1 Unidad

Brandy: 20 cc

Romero: A gusto

Pimienta de Jamaica: A gusto

Huevos: 4 Unidades

Oporto: 20 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Coriandro: 50 A gusto

Manteca: 1 cda.

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 y 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/terrines-de-higado-de-pollo>