Terrine de remolacha con poche de codorniz



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Celery: 1 cda
Puerro: 2 Tallos
Azucar: 1 cdita.
Cebolla: 1 Unidad
Cilantro: 2 Ramas
Raíz de cilantro: 10 g
Pollo / Pechugas: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad
Remolachas: 2 k

Jugo de zanahoria

Gelatina sin sabor: 1 Hoja
Acido cítrico en polvo: 1 cdita.
Jugo de zanahorias: 200 cc
Azucar impalpable: 1 cda.

Puré de confit de cebolla

Sal: A gusto
Vino Blanco: 3 cdas.
Laurel: 1 Hoja
Cebollas: 2 Unidades
Vinagre Blanco: 2 cdas.
Manteca: 1 cda.

Varios

Sal y Pimienta: A gusto
Huevos de codorniz: 4 Unidades
Cilantro Picado: A gusto

Verduras

Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Cebolla Morada: 1 Unidades
Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Ají dulce: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Pele y corte groseramente la *cebolla* junto con la *zanahoria*.
- Corte el *puerro* junto con el *pimiento* en trozos.
- En una olla con agua fría cocine las remolachas con cáscara junto con la raíz de *cilantro*, el azúcar y sal hasta que estén tiernas, luego retire y pélelas.
- Corte las remolachas en finas rodajas y cada *rodaja* en cuadrados de 2 ½ cm cada uno.
- Limpie la pechuga de *pollo*.
- En una olla con aceite de oliva caliente saltee la *zanahoria* junto con la *cebolla*, el *puerro*, el *celery* y el *pimentón*, cocine durante 15 minutos, luego agregue la pechuga de *pollo*, las ramas de *cilantro*, sal y cubra con agua, cocine hasta que la pechuga este tierna.
- Una vez cocida la pechuga retire del caldo y desmenuce.

Puré de confit de cebolla

- Pele y corte las cebollas en fina juliana.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee la *cebolla* a fuego mínimo durante 30 minutos, pasado ese tiempo de cocción añada el vino blanco junto con el *vinagre* blanco, la hoja de *laurel* y sal, cocine durante 1 hora más.
- Una vez evaporados totalmente los líquidos licue la *cebolla* hasta obtener un fino puré.

Verduras

- Pele ambas cebollas y corte en pequeña *brunoise* junto con el *ají* y el *pimiento*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las verduras durante 5 minutos.

Jugo de zanahoria

- Hidrate la *gelatina* durante 5 minutos y luego escurra.
- Agregue al *jugo* de *zanahoria* el acido cítrico y el azúcar, vierta en una olla junto con la *gelatina* hidratada y cocine hasta disolver por completo la *gelatina*.
- Una vez frío coloque dentro de un sifón y deje reposar en la heladera durante 1 ½ hora

Armado

- Una vez salteadas las verduras agregue el *pollo*, condimente con sal y hojas de *cilantro*, cocine unos minutos y retire.
- Forre con papel film solo la boca de un pequeño vaso quedando el film un poco hacia adentro, sobre este rompa un *huevo* de codorniz y condimente con sal y pimienta, envuelva el *huevo* con el film dando una forma circular y ate con hilo, luego cocínelos como un *huevo* común.
- Coloque en un plato una cintura cuadrada de 10 x10cm, en la base de este acomode 4 cuadraditos de **remolacha**, encima coloque el *pollo*, cubra nuevamente con **remolacha**, *pollo* y termine con **remolacha**, retire la cintura.

- Acompañe con el puré de confit de cebollas.

Presentación

- Decore la terrina con huevitos de codorniz y con la espuma de *jugo* de *zanahoria* y *cilantro* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/terrine-de-remolacha-con-poche-de-codorniz