

# 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 ácido 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/terrines-de-remolacha-con-poche-de-codorniz>