



<https://www.mepillasquisando.com>



1065 - TERRINA DE CARNES



Distintos tipos de carne, aderezados con vino y especias, se mezclan en esta receta para dar un resultado sorprendente.

INGREDIENTES:

1 kg. de Pechugas de Pollo.
300 gr. de Salchicha fresca.
200 gr. de Panceta fresca.
1 Solomillo de Cerdo.
100 gr. de Jamón.
2 Zanahorias.
2 huevos.
½ Vasito de Vino de Jerez.
25 gr. de Pistachos.
Mantequilla.
Sal, Pimienta, Curry y Comino.

ELABORACIÓN:

Trituramos la mitad de las pechugas, salchichas y la panceta. Mezclamos en un bol la carne picada con los dos huevos, la sal, la pimienta molida y el vino de Jerez. Trabajar y aliñar hasta que estén perfectamente mezclados. Cortar el resto de las pechugas de pollo, la panceta, las salchichas, el solomillo de cerdo y el jamón en tiras gruesas. Untamos con mantequilla una tarrina alargada y ponemos en el fondo una capa de carne picada, encima las tiras de pechuga, jamón y solomillo, salchichas, cubrimos con más carne picada. Repetimos la operación hasta terminar con todos los ingredientes. Alisamos la superficie con una espátula, damos unos golpes con el molde sobre la mesa para que salga todo el aire y la mezcla quede compacta. Cocemos al baño maría, en horno precalentado a 200°, durante 90 minutos aproximadamente. A mitad de la cocción, cuando la superficie empiece a estar dorada, cubrir la terrina con una hoja de papel de aluminio para evitar que se queme. Antes de retirar la terrina del horno pinchamos con una aguja para comprobar que está en su punto. Dejamos enfriar un poco y colocamos encima unos pesos (botes de conserva llenos, cartones de leche etc.) para que quede bien compacto. Para desmoldar, esperamos a que se enfríe por completo.

<https://www.mepillasquisando.com>