



terrina de jabalí con frutos secos

ingredientes

Marinado

- La piel de 1 naranja y 1 limón y sus zumos
- 2 chalotas picada
- 1 cabeza de ajo
- 20 ml de Cognac
- 2 ml de Cointreau
- 10 granos de pimienta verde

Chutney de cebolla y mango

- 500 gr de cebolla laminada fina
- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de azúcar
- 100 ml de vino tinto
- 100 gr de mango

Terrina

- 1 kg de carne de jabalí
- 300 gr de carne picada de cerdo
- 300 gr de bacón picado
- 100 gr de higaditos de pollo
- Láminas de tocino para la terrina
- 100 gr de orejones
- 100 gr de ciruelas pasas
- 50 gr de pistachos picados
- ½ litro de caldo de pollo

RECETA PARA: 6 PERSONAS
LISTO EN: 1H MÁS MARINADO
NIVEL: ALTO
IDEAL PARA: ALMUERZO

manos a la obra

- Poner la carne de jabalí, la carne picada de cerdo, el bacón y los higaditos enteros en la mezcla del marinado unas 12 horas. Escurrir.
- Trocear los higaditos y poner de nuevo en la marinada. Añadir ½ litro de caldo de pollo y dejar cocer a fuego medio durante 10 minutos. Escurrir los líquidos y añadir los frutos secos bien picados.
- Cubrir el fondo de la terrina con las láminas de tocino y poner dentro la mezcla de las carnes y los frutos secos.
- Tapar y cocer en el horno a 250° durante 15 minutos, bajar la temperatura del horno a 150° y dejar cocer durante 30 minutos más.
- Chutney de cebolla: dorar la cebolla en la mantequilla a fuego medio con el azúcar, añadir el mango en cuadraditos pequeños, dejar hacer.
- Añadir el vino y dejar evaporar a fuego más lento. Hasta que adquiriera la consistencia deseada (al enfriarse espesa más).



pimienta y sal
(ESCUELA DE COCINA)