

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1.2 kg. de Zanahoria
- 20 lonchas finas de Lacón
- 2 Huevos
- 2 Clara de huevo
- 80 g. de Mantequilla
- Sal y pimienta

**Preparación:**

**Paso 1**

**Lavar y raspar las zanahorias. Trocearlas, cocerlas al vapor durante 15 minutos, reservar una tercera parte y batir el resto con el robot de cocina. Añadir a la batidora los dos huevos enteros, las dos claras de huevo, la sal y la pimienta molida, y batir de nuevo hasta que adquiera una textura fina. Verterlo en una jarra, añadir las zanahorias y mezclarlo bien. Poner 60 g. de mantequilla en una sartén y rehogar por ambos lados las lonchas de lacón ahumado. Rellenar un molde de terrina engrasado con la mantequilla restante, intercalando las zanahorias y el lacón ahumado, terminando con una capa de lacón. Poner la terrina en una fuente más grande con un poco de agua caliente y cocinar al baño María en el horno precalentado a 180° C durante unos 45 minutos.**