

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.