

Terrina de pavo y ciruelas pasas



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Acompaña esta terrina con salsa de turrón o al Pedro Ximénez. Estará exquisita.

Descripción:

Este plato es idóneo para ocasiones especiales, comidas familiares o con amigos. Será un acierto seguro.

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 kg. de pechuga de paco picada
- 1/2 manzana
- 1/2 cebolla
- brandy
- 100 gr. de ciruelas pasas
- 1 diente de ajo,
- 30 ml. de nata
- 1 huevo
- , hierbas aromáticas, sal y pimienta.

Preparación:

Paso 1

Pelamos y picamos la cebolla y el ajo finamente y los sofreímos en un poco de aceite. Hacemos lo mismo con la manzana. Aparte, mezclamos la carne de pavo con el sofrito y añadimos la nata. Agregamos el brandy sin dejar de remover y un huevo para que todo mezcle bien. Salpimentamos al gusto. En un molde de horno (en esta ocasión hemos elegido uno en forma de rulo, ponemos hierbas aromáticas al fondo. Vertemos la mitad de la carne y colocamos encima las ciruelas pasas. Añadimos encima la otra mitad de la carne. Cocinamos en el horno al baño maría unos 40 minutos a 180 grados.