

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



PASO 1

Terrina de espinacas y zanahorias

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

para la terrina:

- 350 gr. de espinacas
- 350 gr. de zanahorias
- 6 huevos
- 300 gr. de nata líquida
- 50 gr. de crema de queso
- Sal al gusto
- Pimienta blanca
- Nuez moscada

Preparación

de la terrina:

1. Precalienta el horno a 180°.
2. Engrasa con mantequilla la superficie del molde para terrina de un litro de capacidad y espolvorea harina o pan rallado. Reserva.
3. Vierte un litro de agua en el bol e incorpora la zanahoria troceada. Coloca la tapa antisalpicaduras y programa 27 minutos a 100°.
4. Introduce las espinacas y programa 5 minutos más.
5. Pasa las zanahorias cocidas al vaso de la batidora y una vez templadas, añade tres huevos, sal, pimienta y nuez moscada al gusto y 150 ml. de nata. Programa 1 minuto a velocidad 4. Vierte la mezcla en el molde.
6. Escurre las espinacas una vez cocidas y presiona sobre ellas para que suelten el agua. Pásalas al vaso de la batidora y una vez templadas, añade tres huevos, sal, pimienta y nuez moscada al gusto y 150 ml. de nata. Programa 1 minuto a velocidad 4. Vierte la mezcla en el molde.



Terrina de espinacas y zanahorias

PASO 2

Ingredientes para la decoración:

- Mayonesa
- Tomates cherry
- Grosella

Preparación de la terrina:

7. Introduce el molde en un horno precalentado a 180° durante 40 minutos.

8. Desmolda una vez enfriado y sirve decorado con mayonesa, tomates cherry y grosella.