

La solución perfecta para cualquier receta

multione
una solución para todo



1/1

Terrina de morcillo de cerdo a la naranja



6 personas

Accesorios necesarios:



Tiempo:

1h

Ingredientes:

- 2 láminas de pasta quebrada
- 500 gr de morcillo fresco de cerdo o pavo
- 200 gr de carne picada de magro de cerdo
- 2 huevos
- 2 cebolletas
- 4 cd de mermelada de naranja
- 150 ml de vino blanco
- Romero
- Mantequilla
- Sal
- Pimienta

Preparación:

- 1.** Precalienta el horno a 180° y cubre un molde alargado como de flan, con mantequilla y un poco de harina con la pasta quebrada por el fondo y todas las paredes. Reserva.
- 2.** Pela las cebolletas. Coloca la batidora de vaso y tritura la cebolleta junto con la carne picada, el vino blanco, la mermelada, los huevos, el romero, la sal y la pimienta durante 1 minuto a velocidad 3.

La solución perfecta para cualquier receta

multione
una solución para todo



1/2

Preparación:

3. Rellena el molde con la mitad de la mezcla. Coloca a lo largo los trozos del morcillo de cerdo y cubre con la otra mitad. Salpimenta si hiciera falta y cubre con la otra parte de la pasta quebrada. Ahora, haz un agujero en el medio y hornea durante 45-50 minutos a 180°.

4. Desmolda el pastel en frío y córtalo en rebanadas de 2 cm. Puedes servirlo acompañado de una ensalada.