



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Terrina de Nécora

Exquisitos sabores

Sugerencia de presentación.

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 60 min.
MODERADA

Terrina de Nécora

Exquisitos sabores

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 6/8 Nécoras Abordo.
- 250 g de gambas peladas Abordo.
- 500 g de filetes de merluza Abordo.
- 3 huevos.
- 100 g de nata líquida.
- 500 g de tomate triturado.
- 20 g de mantequilla.
- Sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Reserve los mejores trozos de carne de las nécoras y las patas, para adornar la terrina. Pase el resto por la batidora junto con las gambas peladas Abordo (previamente cocidas) y los filetes de merluza Abordo.

A este puré de pescado añádale las yemas de huevo y la nata batida. Sazone.

Agregue el tomate triturado y, al final, incorpore con cuidado las claras de huevo previamente montadas a punto de nieve.

Unte el fondo y las paredes de una terrina con la mantequilla y rellene, alternando, con los trozos de nécora Abordo reservados y la mezcla anterior. Tape y métalo en el horno, al baño María, durante 45 minutos. Sáquelo. Deje que se enfríe y métalo en la nevera hasta el día siguiente. Sírvalo frío.

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 60 min.
MODERADA

C-294/01

Más recetas en www.abordo.es y también en nuestro

facebook