

Terrina trufada de atún y salmón

INGREDIENTES:

- 50 gr de agua
- 50 gr de brandy
- 1 tarro de trufa negra en su jugo
- 350 gr de atún en aceite de oliva (escurra el atún y reserve el aceite)
- 50 gr de filetes de anchoa en aceite (escurra las anchoas y reserve el aceite)
- 10 hojas de gelatina (hidratadas en agua fría un mínimo de 5 minutos)
- 250 gr de mantequilla en trozos
- 100 gr de salmón ahumado
- 2 cucharadas de pimienta verde
- 1 cucharadita de hierbabuena seca

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el agua, el brandy, el jugo de la trufa, el aceite de escurrir el atún y el aceite de las anchoas. Caliente **2 min/80°C/vel 2**.
2. Agregue la gelatina y mezcle **30 seg/vel3**.
3. Incorpore la trufa, el atún en aceite escurrido, los filetes de anchoa escurridos, la mantequilla, el salmón ahumado y 1 cucharada de pimienta verde. Triture **1min/vel 5-10 progresivamente**.
4. Agregue la hierbabuena y 1 cucharada de pimienta verde y mezcle con la espátula. Vierta en un molde de silicona tipo cake (O un molde forrado con film transparente). Deje reposar en el frigorífico de un día para otro.
5. Desmolde y sirva en porciones o en terrinas individuales acompañadas de biscotes.

