



TERRINA TEMPLADA DE PASTA Y CHAMPIÑONES CON SALSA DE CALABAZA

Para 6 - 8 personas. Nivel de dificultad 3

COCCIÓN

120 min



110



Vapor combinado 1 cuarto



Nivel del horno 2



750 ml



INGREDIENTES:

Para la pasta

200 g de harina

7 yemas de huevo

1 cucharadas de aceite de oliva

1 pizca de sal

Para la salsa de calabaza

25 g de mantequilla

1 cebolla bien picada - 1 diente de ajo picado

200 g de calabaza o calabaza moscada pelada sin semillas y en dados de 2 cm

200 ml de caldo de pollo

½ cucharadita de pimentón dulce

½ cucharadita de concentrado de tomate

Sal y pimienta

1 pizca de comino molido

1 cucharada de nata de alto contenido en materia grasa

Para el relleno

25 g de mantequilla

400 g de champiñones tipo portobello o similares, cortados en cuartos si son muy grandes

2 huevos

60 ml de leche

60 ml de nata de alto contenido en materia grasa

Sal y pimienta

Nuez moscada rallada

TERRINA TEMPLADA DE PASTA Y CHAMPIÑONES CON SALSA DE CALABAZA

Para 6 - 8 personas. Nivel de dificultad 3

- 1 Para hacer la pasta, pon la harina en un cuenco grande. Haz un agujero en el centro y vierte las yemas, el aceite de oliva y una pizca de sal. Mezcla hasta obtener una masa uniforme (si lo desea puede utilizar un robot de cocina). Envuelve la masa en film transparente y déjalo reposar en el frigorífico 30 minutos.
- 2 Mientras, prepara la salsa. Para ello, derrite la mantequilla; agrega la cebolla y el ajo picados, y cocina a fuego suave sin que llegue a dorarse durante 5-6 minutos hasta que se ablanden. Agrega la calabaza en dados, el caldo de pollo, el pimentón, el concentrado de tomate, y condimenta con sal, pimienta y comino al gusto. Tapa, lleva a ebullición y baja el fuego. Cocina a fuego lento durante unos 20 minutos hasta que los ingredientes estén tiernos. Deja que se enfríe un poco y tritura hasta conseguir una crema. Pasa por un colador. Incorpora la nata. Adapta los condimentos y reserva.
- 3 Divide la masa en 4 partes y, con una máquina de hacer pasta, extiende cada parte tan fina como puedas (si lo prefieres puedes extenderla a mano con un rodillo en una superficie enharinada). En una olla grande de agua hirviendo con sal, cuece la pasta por turnos y al sacarla, pásala por agua fría. Escúrrela y deja que se seque sobre un paño limpio.
- 4 Derrite la mantequilla en una sartén grande, agrega los champiñones, sazona y fríe unos minutos, moviendo de vez en cuando, hasta que estén tiernos. Reserva.
- 5 En otro cuenco, bate los huevos con la leche y la nata, y condimenta con sal, pimienta y nuez moscada.
- 6 Forra una fuente para terrinas adecuada para horno o un molde de pan de 28 cm x 11 cm x 8 cm con film transparente, dejando film sobrante por los bordes para poder tapar la terrina.
- 7 Cubre el molde o la fuente con una lámina de pasta dejando también pasta sobrante por los bordes. Forma capas alternando la mezcla de champiñones y la pasta, agregando un poco del huevo con nata en cada capa.
- 8 Termina envolviendo la terrina con la pasta que cuelga por los bordes y, por último, cubre con el film transparente sobrante.
- 9 Cocina la terrina en el nivel 2, con el programa "Vapor combinado 1 cuarto" a 110 °C durante 2 horas.
- 10 Calienta la salsa de calabaza y manténla templada. Retira con cuidado el film transparente, desmolda la terrina poniéndola boca abajo sobre una tabla y termina de retirar el film. Corta en porciones de 3 cm de grosor con un cuchillo de sierra.

Presentación

Sirve una o dos porciones de la terrina templada sobre un lecho de crema de calabaza.