

TERRINA DE CORDERO MORUNO CON CHUTNEY DE TOMATE SECO



INGREDIENTES

500 g carne de cordero picada
300 g carne de pollo picada
50 g pan rallado
2 huevos
1 cebolla
50 g aceitunas verdes sin hueso
80 g pistachos pelados
80 g orejones
3 cucharitas comino
3 cucharaditas de semilla de cilantro
1 cucharadita de canela
1 cucharadita de garam masala
Una pizca de pimienta de cayena
Sal y pimienta

CHUTNEY DE TOMATE SECO

200 g tomate seco en aceite
200 g tomate cherry
2 cebollas
150 ml vino tinto
50 ml vinagre de vino tinto
3 cucharadas de azúcar moreno
2 hojas de laurel
2 clavos de olor
Aceite de oliva
Pimienta negra en grano
Sal

Brotes de lechuga variada

MODO DE HACERLO

Picar la cebolla muy fino y pochar en un poco de aceite y sal.

Mezclar todas las especias en un mortero.

En un bol grande, mezclar ambas carnes, la cebolla pochada, los huevos, el pan rallado y las especias machacadas. Salpimentar y mezclar bien.

Agregar los orejones en trocitos, las aceitunas picadas y los pistachos.

Forrar un molde de plum cake con papel aluminio, rellenar con la mezcla anterior, presionando para que quede compacta.

Hornear a 180° una hora o hasta que al pinchar el centro esté hecho.

Retirar la terrina del horno, colocar un peso encima y dejar enfriar a temperatura ambiente, antes de guardar en la nevera.

Dejar reposar hasta el día siguiente.

CHUTNEY DE TOMATE SECO

Pelar las cebollas, picar y rehogar en una cazuela con dos cucharadas de aceite hasta que se doren un poco. Agregar el vino, el vinagre, el azúcar, el laurel, la pimienta, los clavos, una pizca de sal, y una taza de agua, llevar a ebullición. Añadir los tomates secos picados y cocer a fuego lento removiendo de vez en cuando, hasta que tome textura de salsa. Por último, incorporar los tomates cherrys, remover y cocinar hasta que se deshagan un poco. Retirar del fuego y dejar que enfríe del todo. Reservar.

Servir la terrina acompañada de brotes de lechugas variadas y el chutney de tomate,