

# Terrina de paté de atún y salmón

## Ingredientes:

Para 20 personas:

- 10 hojas de gelatina neutra (20 grs.)
- 50 grs. de agua
- 1 tarro pequeño de trufa negra con su jugo
- 50 grs. de brandy (coñac)
- 350 grs. de atún en aceite de oliva
- 6 filetes de anchoas
- 200 grs. de mantequilla
- 100 grs. de salmón ahumado
- 2 cucharadas soperas de pimienta verde en grano
- 1 cucharadita de hierbabuena seca



## Preparación:

1. Pon en remojo las hojas de gelatina en abundante agua fría durante un mínimo de 5 minutos.
2. Pon en un cazo, el agua, el jugo de la trufa, el brandy y el aceite del atún y caliéntalo todo a fuego suave 2 minutos. Viértelo en el vaso de la batidora.
3. Escurre las hojas de gelatina y añádela a la mezcla anterior, bate todo para que se mezcle bien la gelatina.
4. Añade la trufa, el atún, las anchoas, la mantequilla, el salmón ahumado y 1 cucharada de pimienta verde y tritúralo todo hasta que quede una mezcla fina.
5. Añade la hierbabuena y la otra cucharada de pimienta verde, y remueve con una cuchara.
6. Vierte la mezcla en un molde alargado, forrado con papel de cocina o con film transparente y mételo en la nevera durante 24 horas.
7. Desmóldalo y sirve acompañado de pan tostado.



## Terrina de paté de atún y salmón con Thermomix

### Ingredientes:

Para 20 personas:

- 10 hojas de gelatina neutra (20 grs.)
- 50 grs. de agua
- 1 tarro pequeño de trufa negra con su jugo
- 50 grs. de brandy (coñac)
- 350 grs. de atún en aceite de oliva
- 6 filetes de anchoas
- 200 grs. de mantequilla
- 100 grs. de salmón ahumado
- 2 cucharadas soperas de pimienta verde en grano
- 1 cucharadita de hierbabuena seca

### Preparación con Thermomix:

1. Pon en remojo las hojas de gelatina en abundante agua fría durante un mínimo de **5 minutos**.
2. Pon en el vaso, el agua, el jugo de la trufa, el brandy y el aceite del atún y caliéntalo **2 min. / 80º / vel. 2**.
3. Añade la gelatina hidratada y escurrida y mezcla **30 seg. / vel 3**.
4. Añade la trufa, el atún, las anchoas, la mantequilla, el salmón ahumado y 1 cucharada de pimienta verde y tritura **1 min. / velocidad progresiva 5-10**.
5. Añade la hierbabuena y la otra cucharada de pimienta verde, y remueve con una cuchara.
6. Sigue los pasos 6 y 7 de la preparación clásica.