

# Terrina de huevos y chile

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 25 '
- 46 '
- 4



## Comentario nutricional

La recomendación sobre el consumo de huevos es de máximo 3-4 a la semana y 2 unidades/semana si tiene el colesterol alto.

## **Modo express**

1. Pele y pique la cebolla muy fina; corte menudo el salmón; pique muy finos los chiles; lave y pique el eneldo. Luego ralle la piel del limón, exprímalo y reserve el zumo.
2. Mezcle el zumo con la nata. Agregue el salmón, el chile, el eneldo y la cebolla; salpimiento. A continuación bata los huevos levemente, solo para romper las yemas, y añádalos al bol.
3. Introduzca esta mezcla en el molde y cúbrala con papel aluminio. Asegúrese de que queda bien cerrado, para evitar que entre agua durante la cocción.
4. Coloque el molde dentro de la cubeta y vierta en ésta las 6 medidas de agua.
5. Cierre la tapa y programe el menú Postres.

Nota: Necesitará un molde de aluminio de 20 cms de diámetro.