

Terrina de carne

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 40 '
- 4
- 
- 
- 
- 
- 

Comentario nutricional

La carne picada se estropea con mayor facilidad que una pieza entera. Se recomienda comprarla el mismo día que se vaya a utilizar eligiendo una pieza magra.

Modo express

1. Pique la cebolla, los champiñones, las aceitunas y el ajo, todo muy fino.
2. En un bol, mezcle la carne con las verduras, las aceitunas, las pasas, los huevos batidos, el aceite y el jamón. Salpimiente, espolvoree con nuez moscada y perejil y coloque la mezcla en el molde de aluminio. Presione bien para que el pastel quede compacto y tápelo con papel de aluminio.
3. Vierta una medida de agua en la cubeta y coloque el molde dentro.
4. Cierre la tapa y programe el menú Vapor a 121º durante 30 minutos.