

Pintxo de foie i ceba caramelitzada

2 copes

🕒 10 minuts

Si organitzes un sopar amb amics no l'amaguis i prova de preparar aquest còctel exquisit per passar una nit d'allò més divertida.

Ingredients

- 4 escalopes de foie
- 4 torrades
- 3 cebes morades
- 3 cullerades de sucre moré
- 1 cullerada de vinagre de Mòdena
- 1 dl de pedro ximenes
- 3 cullerades d'oli d'oliva verge extra Ètim
- sals en escates
- sal
- pebre

Preparació

1. Pela les cebes i talla-les a rodanxes fines. Escalfa l'oli en una paella o cassola i ofega-hi la ceba a foc molt baix durant 25 min. A continuació, afegeix-li el sucre, salpebra i cou-ho 10 minuts més.
2. Porta el Pedro Ximenes a ebullició, i deixa'l a foc lent durant 10 minuts fins que s'hagi reduït.. Deixa'l refredar. S'obtindrà la textura d'un xarop espes.
3. Enrosseix el foie en una paella molt calenta sense oli durant 30 segons per cada costat.
4. Cobreix les torrades amb ceba caramel·litzada, afegeix-hi les escalopes de foie, posa-hi escates de sal i acaba amb unes gotes de reducció de Pedro ximenes.