

# TORRADES DE FOIE, CEBA CARMEL·LITZADA I PEDRO XIMENES

 4 racions.  1 hora de preparació.

## Ingredients

- 4 escalopes de foie
- 4 torrades
- 3 cebes morades
- 3 cullerades de sucre morè
- 1 cullerada de vinagre de Mòdena
- 1 dl de Pedro Ximenes
- 3 cullerades d'oli d'oliva verge extra Ètim
- Sal en escates.
- Sal
- Pebre



## Preparació

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.

Porta el Pedro Ximenes a ebullició, i deixa'l a foc lent durant 10 minuts fins que s'hagi reduït... Deixa'l refredar. Obtindràs la textura d'un xarop espès.

Enrosseix el foie en una paella molt calenta sense oli durant 30 segons per cada costat.

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. Acompanya les torrades d'un got de **Vermut de Falset negre**.