

# TOSTADAS DE FOIE, CEBOLLA CARAMELIZADA Y PEDRO XIMÉNEZ

---

 4 raciones.  1 hora de preparación.

## Ingredientes

---

- 4 escalopes de foie
- 4 tostadas
- 3 cebollas moradas
- 3 cucharadas de azúcar moreno
- 1 cucharada de vinagre de Módena
- 1 dl de Pedro Ximénez
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra Ètim
- Sal en escamas
- Sal
- Pimienta



## Preparación

---

Pela las cebollas y córtalas en rodajas finas.

Calienta el aceite en una sartén o cazuela y sofríe la cebolla a fuego muy bajo durante 25 minutos. A continuación, añade el azúcar, salpimienta y cocina 10 minutos más.

Lleva el Pedro Ximénez a ebullición, y déjalo a fuego lento durante 10 minutos hasta que se haya reducido. Déjalo enfriar. Obtendrás la textura de un jarabe espeso.

Dora el foie en una sartén muy caliente sin aceite durante 30 segundos por cada lado.

Cubre las tostadas con cebolla caramelizada, añade los escalopes de foie, pon escamas de sal y termina con unas gotas de reducción de Pedro Ximénez.

Acompaña las tostadas con un **vaso de Vermut de Falset negro**.