



Amanida de figues amb foie gras

Els Països Catalans

Rosa Monforte

Ingredients

12 figues
100 g de foie
Oli
Vinagre
Melmelada de figa
Sal



Preparació

Talleu les figues a làmines i repartiu-les en cadascun dels plats. Congeleu el foie a fi de poder-lo tallar després en encenalls i disposeu-lo per sobre de les figues. Prepareu una vinagreta emulsionant bé tots els ingredients amb l'oli, la sal, el vinagre i una cullerada de melmelada de figa i repartiu-la per sobre del plat a l'últim moment.

II Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca
Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA

Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpl.cat

Pàgines web: www.cpl.cat i www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller

Facebook: <https://breu.cpl.cat/fbsab/>

Twitter: https://twitter.com/SLC_SantAndreuB

Blog: <http://blocs.cpl.cat/enganxat/>