

Foie amb confitura de taronja



Un altre aperitiu estrella. Tens l'èxit assegurat. Assegura't que sigui foie, no micuit i la confitura agafa-la de qualitat que es nota la diferència.

Segons el que et vulguis gastar, pots comprar-lo al mercat o al súper. El rodó que vam servir nosaltres anaba sencer i el vam comprar al Carrefour. Per guiar-vos amb el tamany mireu els coberts i la copa, feien uns 4 dits de diàmetre.

Per 10 persones

Temps: 10 min.

Ingredients:

- – Foie
- – Confitura (taronja, figues, mores, aranyons, ...)
- – Pots guarnir p.e. amb fruitetes del bosc si agafes la de mores o la d'aranyons. Taronja confitada si agafes de la taronja. (Nosaltres no la vam posar, que la teniem a punt i feta casolana perquè ens la reservavem pel tronc de Nadal)



Elaboració:

PAS 1: Tallar el tronc de foie i repartir-lo al plat on el servirem.

PAS 2: Al mig, en aquest cas el bol ja va enganxat al plat, posarem la confitura.
També el pots posar en una safata i fer muntionets de confitures variades.

PAS 3: A banda posarem una panera amb tota mena de torradetes.





Bon Profit!