



Receptes
amb
torrons

núm. — 02

Foie “pôele” amb melmelada de figues, escabetx de ceba i gaspatxo de torró de Xixona



Per a 10 porcions

- 10 peces de foie porcions de 45-50 g
- 20 figues
- 150 ml de gaspatxo de torró
- 40 g de torró
- 3 cebes de Figueres



Una recepta original de
Rafel Muria / Cuiner



Pel gaspatxo de torró de Xixona:

- 100 g de torró de Xixona
- 60 ml d'aigua
- 15 ml de vinagre
- Sal
- Piment d'espellette

Triturar tots els ingredients i
rectificar de sal i de textura si és
necessari.

Melmelada de figa amb fava tonka:

- 15 peces de figues tallades a la meitat.

- Fava tonka
- Sal
- Vinagre

Confitar les figues molt suaument fins aconseguir una textura de melmelada. Aafegir-hi la fava tonka ratllada, la sal i el vinagre fins a obtenir el gust desitjat.

Escabetx de ceba

Tallar la ceba ben fina i escabetxar-la a foc molt fort amb una mica d'oli d'oliva verge extra. Afegir-hi sal, vinagre de xerès i un punt de vi ranci.