

POMES AMB FOIE

4 pomes Golden
2 cartrons amb 2 rodones de foie d'oca cadascun
Vinagre de Mòdena
Mel

Pelar les pomes i treure les pepites. Coure-les al forn, aproximadament 30 minuts (fins que es comencin a estovar).

Treure-les del forn i tallar-les en tres rotllanes cadascuna.

Tallar les rodones de foie per la meitat i posar-les enmig de les rotllanes de poma. Han de quedar les pomes muntades amb el foie enmig.

Regar amb una barreja de vinagre de Mòdena i mel, més o menys a parts iguals.