



RELLOM DE PORC AMB SALSA DE FOIE

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 600 g de rellomello de porc
- 100 g de foie
- 120 g de ceba
- 150 ml de caldo d'aviram
- 80 ml de nata
- 50 ml de vi Pedro Ximénez

LA PREPARACIÓ

- En una paella, calfa a foc lent una ceba molt picada fins que comence a agafar color. Llavors afig-hi els trossos de foie i remena-ho a poc a poc fins que comencen a desfer-se. Quan comença a fondre's el foie, afig-hi el vi Pedro Ximénez i apuja el foc perquè l'alcohol s'evapore. Un minut després, abaixa el foc a la meitat, incorpora-hi el caldo d'aviram i deixa que es coga durant cinc minuts.
- Per a lligar la salsa, afig-hi la nata i deixa que s'integre tot durant un altre parell de minuts, triturant-ho tot seguidament en la batedora. Perquè recupere el color natural, retorna la salsa a la paella i dóna-li un altre bull. A més, així es reduïx i s'espessix una miqueta.
- Finalment, torra la carn a la planxa: en este cas, talla uns medallons de rellom ibèric i després de salpebrar-



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 4.4 g	Grases 22.9 g
Kcal 388	Proteïnes 37.3 g

los i daurar-los, servix-los sobre un
llit de salsa de foie, posant la resta
de la salsa a banda en una salsera
o plata auxiliar.