



## *Crujiente de foie*



### *Ingredientes:*

*Un hígado fresco de pato.*

*una barra de pan tipo baguette*

*Fondillón de Santacatalina del Mañán(Monóvar)*

*Mermelada de cebolla (El Perolet)*

*Sal de escamas y pimienta negra triturada.*

### *Preparación:*

*Cortamos la barra de pan a rodajas, la emborrachamos con el fondillón; a continuación le ponemos una cucharada sopera de mermelada de cebolla y encima de este ponemos una buena rodaja de hígado de pato; le añadimos una pizca de sal de escamas y la pimienta negra triturada.*

*Calentamos previamente el horno a 180 ° C ,  
gratinamos aproximadamente durante 6 ó 7 minutos...  
y listo para comer.*

*Plato creado por Jordi Aracil para pasar un rato con los amigos*