

CONSOMÉ D'AU, NAP, XIRIVIA, FOIE GRAS I TÒFONA

Ingredients (6 persones)

- *Nap*
- *Xirivia*
- *Fetge d'ànec*
- *Tòfona*
- *Pa torrat*
- *Ou*
- *Flors de romaní*

Per al consomé:

- *Gallina,*
- *Ceba, porro, api, col, xirivia i nap*

Elaboració

Fem un consomé daurat amb la gallina ben “marcada” i les verdures saltejades.

Ho barregem tot, hi afegim aigua i ho fem bullir molt suau, durant 3 o 4 hores.

Després de colar-ho quedarà un brou molt transparent perquè haurà bullit molt lentament.

Presentació

Servim el plat amb el nap i la xirivia bullits “al dente”, el fetge d'ànec cuit a la planxat, l'ou “poché”, unes làmines de tòfona, unes llesques ben fines de pa torrat i el consomé ben calent

Restaurant Fonda Xesc, Gombren

