

# Friseline con foie gras y mermelada

## La vinagreta:

- 1- Mezcle el aceite de cacahuete y el vinagre de vino tinto. Eche sal y pimienta.
- 2- Lamine la Friseline y sazónela con la vinagreta.
- 3- Reserve al fresco.

## Mermelada de uva negra

- 1- Despepite la uva, échela en una cacerola y ponga a compotar a fuego lento.
- 2- Deje que reduzca bien.
- 3- Pásela por el chino.

## Mermelada de manzana y uvas pasas

- 1- Pele las manzanas y córtelas en dados.
- 2- Ponga a compotar a fuego lento, añada las uvas pasas y el vinagre de sidra.

*4 personas*

- 3 Friseline
- 4 lonchas de Foie gras
- 400 g de Uva negra
- 2 Manzanas
- 20 g de Uvas pasas
- 20 cl de Vinagre de sidra
- 6 cucharadas de Aceite de cacahuete
- 2 cucharadas de Vinagre de vino tinto
- Sal, Pimienta