

# Tartar de tomate, anguila ahumada y foie

## Ingredientes:

100 grs de tomates de Barbastro, 10grs de pepinillos, 10 grs de alcaparras, 10 grs de cebolla, 30 grs de aguacate, limón, sal, pimienta, 80 grs de agua, 10 grs de harina, 20 grs de aceite, 3 grs de sal.

- 1.** Pelar y picar los tomates y el resto de ingredientes aliñarlo con aceite sal y pimienta para el crujiente.
- 2.** Batir con varillas y hacer los crujientes con la sartén caliente.
- 3.** Disponer el tartar en un molde y rellenar con la picadura de tomates.
- 4.** Colocar el crujiente encima y hacer unos daditos de *foie* y anguila ahumada.