

# Tàrtar de tomàquet, anguila fumada i foie

## Ingredients:

100 grs de tomàquets de Barbastro

10grs de cogombrets

10 grs de tàperes

10 grs de ceba, 30 grs d'alvocat, llimona, sal, pebre, 80 grs d'aigua, 10 grs de farina, 20 grs d'oli, 3 grs de sal.

- 1.** Pelar i picar els tomàquets i el resto d'ingredients amanir-ho amb oli sal i pebre per al cruixent.
- 2.** Batre amb varilles i fer els cruixents amb la paella calenta.
- 3.** Disposar el tàrtar en un motlle i farcir amb la picada de *tomàquets*.
- 4.** Col·locar el cruixent al damunt i fer uns dauets de foie i anguila fumada.