

Filet de vedella amb foie

- 1.** Es neteja el filet i es talla nombrosos talls com es veu a la fotografia. Després, salpebrem a gust de cadascú.
- 2.** Es dipositen en una safata de cuina, amb els talls de foie fresc per sobre, com es veu a la fotografia.
- 3.** S'incorporen fruites del bosc.
- 4.** Amb el bufador es realitza la cocció superficial, passant la flama per damunt dels talls de filet amb el foie al damunt, que es fon una mica.
- 5.** A continuació s'emplata.