

## SALSA "PEDRO XIMENEZ" PARA FOIE

### INGREDIENTES

1 botella de vino Pedro Ximénez

250 g de nata líquida

el zumo de una naranja

un poco de sal y pimienta

### PREPARACIÓN

Ponga el vino en el vaso del Thermomix y programe 30 minutos, temperatura Varoma y velocidad 2

Cuando haya acabado, compruebe que el líquido se ha reducido a la mitad, aproximadamente.

Añada la nata, el zumo y los condimentos y programe 15 minutos más a la misma temperatura y velocidad.

NOTA: Esta salsa también resulta exquisita para acompañar pavo, pato, cerdo, etc.