

VINAGRETA de FIGUES SEQUES

	<u>Ingredients</u>
200 ml	oli d'oliva verge extra
4	figues seques
100 ml	vinagre balsàmic de Mòdena
1	llimona
1/2 dent	all
1	ceba picada
	sal
	pebre

- Coure a foc lent les figues seques amb el vinagre de Mòdena fins que la reducció tingui la textura d'un xarop
- Passar-ho pel pymer
- Afegir-ho el suc de la llmona + ceba picada + sal i pebre i tornar-hi a passar el pymer
- Afegir l'oli
- Emulsionar amb les varetes