



## Tornillos con salsa de foie gras

**Ingredientes** - Para 4 persona(s)

- 350 g de *Tornillos*
- 250 g de *Foie gras*
- 1/2 Ud. de *Calabacín*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 1 Ud. de *Ajo*
- 2 Ud. de *Alcachofa*
- 3 Vaso(s) de *Salsa de tomate*
- 1/4 Vaso(s) de *Vino blanco*
- *Salsa de soja*
- *Queso rallado, genérico*
- 1 Cucharón(es) de *Caldo de carne*

### Preparación

Paso 1 - Cortar las verduras

Lavaremos y cortaremos todas las verduras y las reservaremos.

Paralelamente pondremos a hervir la pasta el tiempo recomendado por el fabricante.

Paso 2 - Saltear las verduras

Empezaremos poniendo aceite en un sarten y añadiendo el ajo para dorarlo.

A continuación añadiremos las alcachofas. Cuando veamos que empiezan a estar blanditas añadimos la cebolla y un chorrito de salsa de soja y el vino blanco.

Pocharemos un poquito la cebolla y añadiremos el calabacín.

Paso 3 - Preparar el sofrito

Cuando las verduras ya esten salteadas añadiremos en la misma sarten la salsa de tomate y el caldo, ahora podemos añadir un poquito de oregano. Lo dejaremos hervir a fuego lento hasta que la salsa reduzca un poco, unos 10 minutos. Cuando el sofrito este listo añadiremos el foie gras y lo removeremos para que se disuelva con la salsa. Para terminar solo tenemos que añadir la pasta y servirlo acompañado de queso rallado.

Bon appétit