



## Torrades amb formatge de cabra i nabius

### Ingredients per a 4 persones

- 1 barra de pa
- 1 rotlle de formatge de cabra
- 1 tassa de nabius secs
- 1 ceba
- Crema de vinagre balsàmic
- Romaní
- Oli d'oliva



### Elaboració

1. Tallar el pa en llesques i torrar-lo.
2. Tallar la ceba a juliana i sofregir-la a foc lent en una paella amb 3 cullerades d'oli d'oliva. Afegir els nabius a l'últim moment.
3. Untar cada llesca de pa torrat amb el formatge i posar per sobre una cullerada de la ceba amb els nabius.
4. Decorar amb les fulles de romaní i un raig de crema de vinagre balsàmic.