

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:46
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/higos-al-aroma-pedro-xim%c3%a9nez.html>

Higos al aroma Pedro Ximénez

INGREDIENTES

12 higos verdes, no demasiado maduros
Azúcar de caña (6 cucharadas)
Miel de azahar (2 cucharadas)
1 limón (la mitad para exprimirlo : la otra mitad para sacar tirillas de la cáscara.)
1 vasito de vino generoso dulce Pedro Ximénez

PREPARACIÓN

Se pelan los higos y se cortan en dos por la barriga (transversal, no longitudinal, o sea).

En una fuentecita de pirex, se hace un fondo con la mitad del azúcar y toda la miel. Se deposita encima los higos : esparcid sobre ellos el resto del azúcar y el jugo del medio limón.

Calentar el horno a 180 ° . Se mete la fuente de pirex y se deja unos treinta minutos (comprobándolo a partir de 20 minutos).

Sin dejar que el azúcar se caramelize, rociar con el Pedro Ximénez y embellecer el conjunto con las estrechas tirillas de corteza de limón que habremos previamente cortado. Cuando el vino se haya evaporado, sacaremos la fuente del horno, la dejaremos enfriar, la meteremos en la nevera y, fría ya, la serviremos.

Puede acompañarse de nata montada o chantilly

Adornar con unas hojas de higuera en el fondo de la fuente.