

**Libreta:** Salsas  
**Creado:** 26/03/2018 21:11  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/salsa-de-higos.html>

---

## Salsa de higos

### INGREDIENTES

20 gr. de higos  
2 gr. de cebollino picado  
5 gr. de mantequilla  
5 gr. de aceite de oliva  
10 Cl. de fondo de ave  
2 gr. de sal  
1 gr. de pimienta negra del molinillo

### PREPARACIÓN

Si los higos son frescos los pelaremos y si secos lo mantendremos 2 horas en agua tibia sin que sea este caso, necesario pelarlo. En ambos casos reservarlos para seguidamente saltearlos.

Para saltearlos utilizaremos una materia grasa compuesta de mezcla al 50 % de aceite de oliva y mantequilla. Mezcla que nos permitirá saltear a un máximo de 160 grados, que es la temperatura a la que se quema la mantequilla.

Cuando tengamos esta materia grasa bien caliente, añadiremos los higos cortados en pequeñas porciones para ahora sí saltearlos a fuego vivo durante 2 a 3 minutos. Seguidamente mojaremos con el fondo y añadiremos el cebollino muy bien picado.

Prolongaremos esta cocción durante 10 minutos más. Pasados estos 10 minutos de cocción a fuego medio- bajo, trituraremos todos los ingredientes, y pasaremos el contenido del turbinado por un colador chino.

Por último rectificaremos la salsa de sal y pimienta y en el caso de que la salsa no haya adquirido la textura deseada, la reduciremos en una salteadora a fuego vivo.

Utilizar esta salsa siempre caliente.

### **Nota:**

Esta es una salsa que se utiliza tanto para platos de carne, como para platos de pescado. Es ideal para el acompañamiento del magret de pato. Su dulzor y su vivo color, hacen de ella una salsa muy atractiva para el comensal.