

RECETA

Higos horneados con queso y jamón

CULTURA

09_01_2021



Aquí tenemos una receta muy simple, pero impresionante. Puede ser un aperitivo o un plato ligero, si se le añade a los higos un puñado de mezcla de ensaladas sazonadas con aceite y sal.

Ingredientes para dos personas

6 higos frescos grandes

6 lonchas de queso de cabra fresco

3 lonchas de jamón serrano cortadas en dos a lo largo

Pimienta negra recién molida

2 cucharaditas de miel de acacia

Calentar el horno a 200°C.

Hacer un corte en forma de cruz en cada higo. Poner una rebanada de queso de cabra fresco en el medio de cada uno. Espolvorear con pimienta negra recién molida.

Envolver cada higo en media loncha de jamón serrano. Hornear durante 5 minutos.

Servir caliente con un chorrito de miel encima.