

I N G R E D I E N T E S

Higos en almíbar al disco

- 1 kl Higos
- 1 kl azúcar
- Ralladura de 1 naranja

P R O C E D I M I E N T O

- 1- Lavar en agua bien caliente los higos, frotando con las manos por un minuto.
 - 2- Pincharlos con algo finito (escarbadientes o punta de cuchillo)
 - 3- En el disco con braza abajo, no leños, (así el calor es bajo, y no se queman) agregar 1 kl de higos con 1 kl de azúcar + ralladura de 1 naranja.
 - 4- En cuanto empieza a burbujear, agregar 1.5 Litro de agua hirviendo. Tapar y cocinar a fuego bajo hasta que el almíbar forme gota. (Eso es cuando al meter una cuchara y se da vuelta, el almíbar cae rápido, pero la última gota cae despacio).
- *Servir con helado, o crema, o sobre un queso Brie, o azul o cuartirolo o como más te guste.

