

Coulis de higos

Tipo de plato: Salsas · Subtipo: Mermeladas, confituras · Procedencia: Mesacamilla ·
Autor: Mavillum

INGREDIENTES

150 gr	Confitura de Higos
35 ml	Agua — (ajusta para textura fluida)
	Zumo de limón — 1?2 gotas
	Brandy — (Opcional) O Pedro Ximenez

ELABORACIÓN

Pon la confitura en un cazo pequeño.
Añade agua poco a poco y calienta a fuego bajo hasta que quede fluida.
Tritura con batidora hasta que quede fino.
Cuela con colador fino.
Ajusta con limón y, si quieres, un poco de brandy/PX.
Guarda en la nevera hasta 3 días.
Textura: como un jarabe espeso pero fluido, ideal para hacer puntos o pinceladas en el plato.