

Higos asados al vinagre balsámico

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0	
12	Higos — frescos
30 gr	Mantequilla
	Pimienta negra
	Sal
	Vinagre módena

ELABORACIÓN

Limpiar los higos y cortarlos en dos.
Poner en la sartén la mantequilla y los higos. Rehogar unos minutos de cada lado.
Y salpimentar.
Cuando estén cocidos, desglasar con un chorrito de vinagre balsámico.
Para acompañar carne o pescado.
De Meilleur du chef.