

Brevas con dulce de leche

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

INGREDIENTES

0

7 taza/s	Agua
1 kg	Higos — (brevas)
1,50 kg	Azúcar
	Limones
	Dulce de leche

ELABORACIÓN

Se les hace un corte a las brevas por la parte gruesa, se cocinan en 4 tazas de agua, en olla a presión por 10 minutos (después de que ha empezado a subir la arandela) y se destapan.

Se agrega el azúcar y 3 tazas más de agua y se dejan calar por tres horas a fuego lento. Se le ponen las gotas de limón.

Una vez cocinadas se cortan las brevas en dos, sin separarlas del todo, y se rellenan con un poco de dulce de leche.