Compota higos o brevas

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

INGREDIENTES

0

6	Higos — o brevas
200 ml	Oporto
3 cucharada/s	Zumo de limón
2 cucharada/s	Azúcar
2 cucharada/s	Maicena — (espesante alimenticio)

ELABORACIóN

Elegimos unas brevas no demasiado blandas, las pelamos, cortamos en rodajas y las colocamos en una fuente.
He traducido de una web alemana.
En un cazo ponemos a cocer el Oporto junto con el zumo de limón recién exprimido y el azúcar. Deshacemos el espesante en un poquitín de agua y se lo añadimos a la cocción a fuego lento y movemos hasta que consigamos el espesor deseado.
Vertimos este jarabe todavía caliente sobre las brevas y colocamos la fuente en agua fría de manera que se nos enfríe esta compota. Guardar en el frigorífico.

MAVILLUM