

Insert de Higos

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

250 gr Confitura de Higos

10 gr Gelatina en hojas

ELABORACIÓN

hidrata la gelatina en agua fría (5–10 min) y escurrir.

Calentar ligeramente la confitura y disolver la gelatina antes de verter en el aro.

Extender la confitura en un aro de 20 cm (altura 0,5–1 cm).

Dejar enfriar en nevera para que tome cuerpo.

Congelar hasta que esté firme.

Cortar si es necesario para ajustar diámetro y colocar en el montaje.