

# Coulis de higos

Tipus de plat: Salsas | Procedència: Mesacamilla | Temps: minuts

## INGREDIENTS

150 gr Confitura de Higos

35 ml Agua - (ajusta para textura fluida)

Zumo de limón - 1?2 gotas

Brandy - (Opcional) O Pedro Ximenez

## ELABORACIÓ

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.