

Higos asados al vinagre balsámico

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

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.