

Compota higos o brevas

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

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.