

Carpaccio de higos negros

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Higos: 8 k

Almíbar de aceto

Azucar: 100 grs.

Aceto balsámico: 100 cc

Bebida sugerida

Oporto tipo LBV:

Galletitas de uvas pasas

Harina: 100 grs.

Pasas de uva corinto sin semilla: 200 g

Manteca: 100 g

Azucar impalpable: 100 grs.

Salsa de naranjas

Azucar: 200 grs.

Naranjas: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele los higos y disponga entre dos films.
- Aplaste con un pisón.
- Reserve en el freezer.

Almíbar de aceto

- En una *cacerola* caliente el aceto con el azúcar hasta formar un *almíbar*.

Salsa de naranja

- Pele las naranjas y cocine las cáscaras en abundante agua hirviendo durante 5 minutos.
- Cambie el agua 3 veces.
- Escurra y disponga en una platina.
- Seque las cáscaras en horno bajo (120°C) durante 40 minutos.
- Procese las cáscaras ya frías con el azúcar.

Galletitas de uvas pasas

- En un bowl mezcle la *manteca* pomada con el azúcar y la *harina* hasta unir muy bien todos los ingredientes.
- Agregue las pasas de uva.
- Deje reposar 3 horas en la heladera.
- Disponga en una placa forrada con papel *manteca* enmantecada.
- Cocine en el horno durante 15 minutos a horno medio (180°C)
- Retire el papel *manteca* y corte rectángulos.

Presentación

- En el fondo de un plato disponga un carpaccio de *higo*, encima hilos de *almíbar* de aceto, al costado dos galletas y la sal de *naranja* en los bordes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carpaccio-de-higos-negros>