

Ensalada de higos, jamón y queso de cabra



Ingredientes

Ensalada

Queso feta: 50 grs.

Sal y pimienta negra recién molida:

Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Rúcula: 300 g

Limon: 1 Unidad

Jamón crudo: 150 g

Para los higos

Higos: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Nueces: 50 g

Aceite De Oliva:

Azucar: 2 cdas.

Aceto balsámico: 50 cc

Preparación de la Receta

Para los higos

- Caliente una sartén con una cucharada de aceite de oliva, corte los higos a la mitad y saltee junto con las nueces
- Agregue sal, pimienta, azúcar y aceto balsámico
- Cuando caramelicen retire
- Rocíe con aceite de oliva y sirva sobre la ensalada.

Armado del plato

-

- Para condimentar la ensalada prepare una vinagreta colocando un bolw el jugo de limón con la sal

- La pimienta y emulsionando con 3 parte de aceite de oliva extra virgen.
- Condimente las hojas de *rúcula* con la vinagreta, sirva en un plato junto con el queso de cabra cortado en trozos pequeños, las láminas de **jamón** y termine con los higos caramelizados por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-higos-jamon-y-queso-de-cabra>