

Ensalada de higos y lechugas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Queso de cabra blando: 100 grs.

Higos Frescos: 200 grs.

Queso de cabra duro: 100 g

Decoración de pan de avena tostado

Pan de avena: 2 Rodajas

Reducción de oporto

Azúcar Negra: 2 cdas.

Oporto: 100 cc

Aceto balsámico: 100 cc

Salteado de frutos secos

Piñones: 50 g

Pistachos: 50 grs.

Avellanas: 50 g

Almendras: 50 grs.

Varios

Mezclum de Hojas Verdes:

Preparación de la Receta

Salteado de frutos secos

- En una sartén sin materia grasa saltée los frutos secos.

- Retire y muele levemente.

Armado

- Corte los higos en rodajas a gusto.
- Desmenuce en queso de cabra duro.
- En un bowl coloque los quesos de cabra y mecle bien junto con los frutos secos salteados.

Reducción de oporto

- En una olla coloque a reducir el *oporto*, el aceto y al azúcar.
- Retire y reserve.

Decoración de pan de avena tostado

- Corte el pan de *avena* en rodajas y luego en tiras delgadas.
- Coloque en una asadera y lleve a horno a 160 grados durante 10´ aproximadamente, hasta *dorar*.

Presentación

- Prepare un bouquet con las hojas verdes y presente sobre el plato.
- Sirva el queso en forma de quenelle y las rodajas de higos.
- Termine con la reducción de *oporto* y con las tiras de pan tostado.
- Sirva acompañado de *jugo* de mango, *tomate* y *albahaca*

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