Higos asados con mascarpone y miel



Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Para decorar:

Hierbabuena:

Menta:

Para la crema de mascarpone:

Crema para batir: 1 Taza

Azúcar glass: 3 Cucharadas

Extracto de vainilla: 1 Cucharadita

Queso mascarpone: 1 taza (A temperatura ambiente)

Para los higos:

Higos Frescos: 1 kg

Tomillo fresco: A gusto

Miel de abeja: A gusto

Nuez tostada: A gusto

Preparación de la Receta

Para preparar los higos

- Cortar los higos por la mitad
- Espolvorear con *tomillo* fresco y asar sobre el grill hasta que se marquen
- Aproximadamente uno o dos minutos
- Remover del grill y rociar miel encima de cada mitad
- Dejar enfriar un poco.

Para preparar la crema de mascarpone

- Batir la *crema* para batir en una batidora junto en el azúcar a velocidad media alta hasta que forme picos.
- Colocar el queso mascarpone en otro tazón y añadir la *crema* batida incorporando con movimientos envolventes.

Para servir

- Colocar una capa de *crema* de mascarpone en un tazón y decorar con mitades de *higo*, nueces tostadas y ramas de *hierbabuena* o *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/higos-asados-con-mascarpone-y-miel