

Higos en almíbar con queso



Ingredientes

Agua: 500 cc

Queso cuartirolo: g

Higos: 2 k

Azucar: 1.5 k

Preparación de la Receta

- Lavar bien los higos, y colocarlos en abundante agua en una *cacerola* sobre el fuego hasta que lleguen a punto de ebullición, dejar *hervir* por un minuto y colar.
- Preparar un **almíbar** con el azúcar y el agua y agregar los higos
- Cocinar a fuego bajo hasta que los higos estén tiernos y el *almíbar* tome punto.
- Guardar en frascos esterilizados y herméticamente tapados
- Servir con una *rodaja* de queso cuartirolo

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/higos-en-almibar-con-queso>