Scones con higos y nueces



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Harina: 3 Tazas
Azucar: 1/2 Taza
Crema de leche: 1 Taza
Bicarbonato De Sodio: 1/2 cda.
Nueces: 1/2 Taza
Higos secos: 1/2 Taza
Sal: Una pizca
Manteca fría: 150 grs.
Ralladura de naranja: 1 cdita.
Polvo de hornear: 1/2 cda.

Compota con vino dulce

Ciruelas secas: 8 Unidades
Canela en rama: 1 Unidad
Higos secos: 8 Unidades
Agua: 1 Taza
Azucar: 2 cdas.
Vino cosecha tardía (late harvest): 100 cc

Queso brie con ensalada verde

Queso Brie: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Eneldo: 1 cda.
Perifollio: 1 cda.
Perejil: 1 cda.
Hojas verdes: Cantidad necesaria
Vinagre: A gusto
Mostaza: 1 cdita.
Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Varios

Coriandro: 1 cdita.
Azucar: 3 cdas.
Canela En Polvo: 2 cdita.
Jengibre: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Pique las nueces y los higos.
- Coloque en una procesadora la *harina* junto con el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal y el azúcar, mezcle hasta integrar.
- Luego agregue la *manteca* fría previamente cortada en cubos, procese hasta arenar.
- Incorpore luego los higos, las nueces, la *crema* de leche y la ralladura de *naranja*, amase suavemente hasta integrar los ingredientes.

Queso brie con ensalada verde

- Coloque en un bowl la sal, la pimienta, el *vinagre* y el aceite de oliva, mezcle hasta emulsionar y reserve.
- Corte las hojas verdes con las manos.

Compota con vino dulce

- Coloque en una olla todos los ingredientes y cocine a fuego lento hasta que la fruta este tierna.

Armado

- Mezcle en un recipiente el azúcar, la canela, el *jengibre* y el coriandro molido.
- Forme los scons y colóquelos en una placa previamente enmantecada, luego espolvoree con la mezcla de azúcar y condimentos, lleve a horno y cocine a una temperatura de 180ºC
- Coloque en un bowl las hojas verdes junto con las hierbas, condimente con la vinagreta y mezcle.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de la ensalada, una porción de queso brie y dos scones.
- Sirva en un plato dos scones, la compota y acompañe con una bocha de helado a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/scones-con-higos-y-nueces