



Higos, queso de cabra y jamón

Platos ligeros

Ingredientes

- 🐝 ¼ de taza de un vinagre balsámico de calidad
- 🐝 ¼ de taza o más de una miel monofloral
- 🐝 1 cesta de higos frescos
- 🐝 100 g de queso de cabra en rulo
- 🐝 100 g de jamón ibérico en lonchas finas

Descripción: Batir junto 2 cucharadas soperas de vinagre con 2 de miel. Lavar los higos y cortarlos en 2, o en 4 si son muy grandes. Poner una cucharadita generosa de queso en cada medio higo y enrollarlo con una loncha de jamón. Salpicar ligeramente con la mezcla de vinagre y miel. Se puede prender con un palillo o una varilla de bambú si se quiere. Servir con más aliño de vinagre y miel en un cuenco.