



sabores y aromas de Jardin Secret®

higos al vino tinto y especias

El higo proviene del Mediterráneo, siendo su emblema desde la Antigüedad. Fue difundido en el resto del mundo a través de los Imperios y Conquistas... para llegar hasta nuestras mesas, tal un deleite refinado.



ingredientes para 4 personas

500 mililitros de vino tinto
40 gramos de azúcar mascabado
1/2 rama de canela
1 cucharada de 4 especias de Jardin Secret
1 cucharada de miel
500 gramos de higos frescos

preparación

1. Colocar en una sartén el vino con el azúcar, las especias y la miel.
2. Poner a hervir, y bajar el fuego dejando cocer por 20 minutos.
3. Durante este tiempo, pelar los higos y agregarlos. Dejar cocer unos 5 minutos más.
4. Escurrir los higos y reservarlos en un plato.
5. Reducir la salsa hasta obtener un jarabe.
6. Dejar enfriar todo. Verter la salsa sobre los higos antes de servir.

