El Chefxu



APERITIVOS / ENTRANTES

Higos con queso de cabra e ibérico

10min 1 ración

Ingredientes

- Higos de Miguera
- Un poquito de queso de cabra
- Unas lonchas de ibérico
- Un buen hilo de miel
- Pimienta negra recién molida
- Unas nueces

Elaboración

1. Lava los higos y córtalos en cruz hasta que parezcan la boca del Demogorgon
2. Una vez abiertos, añade un poquito de queso de cabra en medio
3. Haz virutas con unas lonchas de ibérico y ponlas por encima, menos en uno
4. Hornea a 190° durante 10 minutos o cocínalos en airfryer a 180° durante 7 minutos
5. Colócalos en el plato de presentación que más te guste y echa un buen hilo de miel en cada uno
6. Añade un toque de pimienta negra recién molida
7. Machaca unas nueces y añádelas por encima

Hecho con CookNest

Todas las recetas de El Chefxu
cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu