

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

POSTRES

HIGOS AL VINO TINTO

INGREDIENTES:

- 1 Libra de higos frescos
- 4 Onzas de azúcar
- 2 Onzas de miel
- 1 Ramita de canela
- 2 Tazas de vino tinto
- Crema de leche

PROCEDIMIENTO:

Lleva a ebullición el vino junto con el azúcar, miel y canela.

Cocínalo durante 20 minutos.

Añade los higos a la preparación del vino y cocinen 5 minutos más.

Cuela los higos, pónganlos en la fuente de servir, reduzcan la salsa de vino hasta que adquiera la consistencia de un jarabe espeso.

Viértelo sobre los higos, pon a enfriar y sirve junto con crema de leche batida.