

Ensalada de higos



28° 20' N, 16° 25' W

COMPOSICIÓN

Higo marcado
Vinagreta de uva blanca
Crema de queso semicurado de cabra (Quesos Aborigen)
Avellana tostada

Higo marcado

1,5 kg de higo
C/n de aceite de oliva virgen extra
C/n de sal
300 g de vinagre Toro Albalá

Lavar y cortar por la mitad los higos. Colocar los higos en una sartén con un poco de aceite de oliva a fuego medio con la parte interior hacia abajo. Dorar los higos hasta que se ablanden un poco (no demasiado, es importante que no tengan textura de puré). Una vez dorados desglasar con el vinagre, poner a punto de sal y retirar del fuego. Reservar.

Crema de queso semicurado de cabra

150 g de nata
300 g de leche
190 g de semicurada leche de cabra (Quesos Aborigen)

Llevar a hervor la leche y la nata, retirar del fuego y añadir el queso. Triturar y dejar reposar en la nevera unas 3 a 4 horas en un recipiente con papel film en contacto. Disponer en una manga y mantener en la nevera hasta su uso.

MONTAJE Y ACABADO DEL PLATO

Confitura de higos
Uva morada fresca cortada por la mitad
Brotos de albahaca
Brotos de menta

En un plato colocar 6 mitades de higo marcado, 2 cucharaditas de confitura de higo entre las mitades de higo. Poner 4 puntos de crema de queso madurado, 6 mitades de uva morada, 4 brotes de albahaca y 4 de menta. Poner una cucharada de vinagreta y acabar con la avellana tostada.

Vinagreta de uva blanca

300 g de uva blanca
60 g de aceite de oliva virgen extra
30 g de vinagre de chardonnay
C/n de sal

Lavar y triturar la uva blanca y pasar por un colador fino. Añadir el vinagre, la sal y el aceite de oliva poco a poco mientras se continúa triturando hasta obtener una emulsión Reservar.

Avellana tostada

150 g de avellana cruda pelada

Colocar las avellanas en un una bandeja de horno y tostar a horno a 150°C durante 15 minutos. Dejar enfriar a temperatura ambiente y cortar en trocitos. Reservar en un recipiente tapado en ambiente seco.