



QUESO CON JALEA DE HIGOS

Ingredientes:

- 10 higos frescos maduros, picados en cubos
- ½ taza de azúcar
- ½ taza de agua (125 ml)
- 1 limón, solo el jugo
- 1 pizca de canela
- 1 queso brie
- Galletas para acompañar

Procedimiento:

1. Cuece los higos con el azúcar, el agua, el limón y la canela en una olla. Continúa la cocción a fuego medio hasta que espese, moviendo constantemente para evitar que se pegue.
2. Acomoda en un platón el queso y baña con la salsa de higo.
3. Ofrece acompañando con galletas.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4