

Recetas Con Miel



Ensalada de higos rellenos de gorgonzola

Ingredientes (4 comensales)

- 8 higos
- 70 gramos de queso gorgonzola
- Lechugas variadas (romana, hoja de roble, escarola, radicchio...)
- 10 nueces o pacanas
- 4 lonchas grandes de jamón ibérico
- 1 c/s de miel
- 1 c/s de aceite de oliva
- Una pizca de sal (opcional) y pimienta negra.

Para la vinagreta de miel

1 chalota, 1 c/c de pimienta rosa, pimienta negra al gusto, 2 c/s de miel, 1 c/s de vinagre balsámico de Módena, c/n de aceite de oliva virgen extra, sal.

Elaboración

Empieza preparando la vinagreta para que tenga tiempo de reposar y compartir sabores, pela y pica bien fina la chalota, muele la pimienta rosa y la pimienta negra, pon todo ello en el recipiente para la vinagreta y añade la miel, el vinagre y una pizca de sal, mezcla bien y finalmente añade el aceite de oliva y bate hasta emulsionar. Reserva.

Precalienta el horno a 200° C. Lava los higos y córtales la corona, con ayuda de una cucharilla retira la pulpa y ponla en un cuenco, añade a éste el queso gorgonzola desmigado y mezcla con un tenedor hasta obtener una crema con algún grumo de queso (aunque si deseas que sea una crema fina puedes triturar), adereza con la miel, el aceite de oliva, la pimienta negra y prueba la farsa de los higos por si ves que necesita la pizca de sal.