

ENTRADAS

BRIE CON CHUTNEY DE HIGOS Y JENGIBRE CON NUECES



Ingredientes:

- 10 higos
- 4 cucharadas de azúcar
- Jugo de ½ limón
- ½ cucharadita de jengibre
- 2 cucharaditas de vinagre blanco
- Pimienta
- Almendras o nueces picadas
- Queso brie

Preparación:

CHUTNEY: Partir 10 higos en cuatro o seis trozos , mezclar los trozos con cuatro cucharadas de azúcar más el jugo de medio limón. Dejar reposar media hora.

En una olla pequeña los higos reposados en azúcar más media cucharadita de jengibre picado fresco más 2 Cucharadas de vinagre blanco más 3 cucharadas de agua, sal y pimienta. Cocinar por 10 a 15 minutos hasta que se forme una mermelada. Agregar un puñado de almendras o nueces picadas.

Cortar un queso Brie por la mitad a lo largo y rellenar con 3/4 del chutney de higos , cerrar con la otra mitad de queso y bañar con el chutney.

