



Higos con queso fresco y miel

- Aprovecha la temporada de higos para disfrutarlos de entrada o de postre. Combinados con queso fresco y miel están buenísimos.
- Utiliza las galletas que más te gusten, Digesta, Spéculoos, o chiquilín. Es facilísimo hacer migas en un robot o en una bolsa dándole golpes con algo.
- Para dorar los higos en la sartén no necesitas nada, con el calor el azúcar que contienen hace que se doren enseguida.

Ingredientes

Un poco de queso fresco

Unos higos

**Galletas (las que te gusten, yo he
puesto spéculoos)**



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Pon en una bolsa de plástico las galletas, pega con un rodillo o con lo que tengas a mano y tritúralas. Pon en el centro el queso, corta la mitad de los higos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Pon en una sartén a fuego medio-alto la otra mitad de los higos hasta que se doren un por los dos lados.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Riega con un poco de miel y sirve.