



## BROCHETAS DE HIGO, QUESO DE CABRA Y PROSCIUTTO

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 8 unidades de higos frescos
- 80 g de queso de cabra
- 8 lonchas de prosciutto o jamón serrano

### LA PREPARACIÓN

- Coloca los higos boca arriba. Utilizando un cuchillo pequeño y afilado, haz 2 cortes en cada higo, sin llegar a romperlos, sino que queden intactos. Corta el queso en 8 trozos iguales, introduce un trozo de queso en cada higo, luego, ciérralo. Envuelve cada higo con una loncha de jamón y, a continuación, ensarta 2 higos envueltos en cada brocheta.
- Precalienta la barbacoa. Cocina las brochetas con brasas a temperatura media durante 5 minutos, dándoles media vuelta, hasta que el jamón se tueste y los higos se ablanden. Si no, coloca las brochetas en una plancha precalentada de cocina durante 4-5 minutos, dándoles media vuelta.
- Sirve calientes.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 10.4 g	Grasas 10.6 g
Kcal 201	Proteínas 15.1 g