

## ENSALADA DE HIGOS



## Preparación

Hay que manipular con cuidado los higos porque son delicados. Limpiar bien ya que los vamos a consumir con piel.

Cortar en rodajas y colocar ordenadamente en un plato. Incorporar la rúcula.

Añadir el queso parmesano en escamas al gusto.

Preparar la salsa vinagreta mezclando: AOVE, vinagre de módena, sal y una cucharadita de miel o mermelada a vuestro gusto. Remover bien y servir junto a la ensalada para incorporar en el último minuto antes de su consumo.

## INGREDIENTES

10 higos  
Rúcula  
25 g de queso  
parmesano en  
escamas

Para la vinagreta:

AOVE  
Sal  
Vinagre de Módena  
Miel o mermelada al  
gusto