

# Higos rellenos con queso azul



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 5min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 16

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/higos-rellenos-con-queso-azul>

## Preparación

Precale el asador del horno a baja temperatura. Con un cuchillo pequeño, marcar la parte superior de cada higo con una "X", dejando un par de centímetros de profundidad. Rellene cada higo con un pequeño trozo de queso azul.

Cuidadosamente envuelva cada figura con un trozo de jamón. Sazone con pimienta blanca.

Coloque los higos en una placa para horno poco profunda o molde para hornear y asar durante unos 3-5 minutos, justo hasta que el queso azul comienza a derretirse y el jamón comienza a ponerse crujiente. Retire los higos del horno y dejar enfriar por 5 minutos. Rocíe la miel sobre los higos y terminar con un poco de almendras. Servir. Fuente y foto:

<http://spoonforkbacon.com/>



## Ingredientes

- 16 Higos limpios y sin tallos
- 120 gramo/s Queso Azul
- 16 rebanada/s Jamón crudo/serrano
- 1/4 taza/s Almendras molidas
- 3 cucharada/s Miel
- 1 poco Pimienta blanca

## Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Frutas, Lácteos y huevos, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Agridulce, Appetizer-Entrada