

Creador: karmela **Recetizador:** consuelo ruso m



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

partir los higos en 4 trozos cada uno ponerlos en la sartén con aceite y seguidamente añadir mu finita la cebolla y el vino la sal los clavos y dejar 20 minutos a fuego lento despues pasar por la batidora

Ingredientes para 4 personas :

- medio kilo de higos secos
- - 1 cebolla grande
- 1 vaso de vino jertz
- 2 o 3 clavos
- aceite sal pimienta

Preparación:

Paso 1

es ideal para platos de caza