DIRECTO · FÁCIL

Higos asados con queso de cabra y miel al kamado

Higos abiertos en cruz, rellenos de queso de cabra fundente, glaseados con miel y romero. Siete minutos al directo y tienes el postre de finales de verano del kamado.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
10 min	**7 min**	**4**	**200 °C**

Ingredientes

- **12 ud** higos maduros pero firmes (3 por persona)
- **4 cda** miel de romero o de azahar
- **1 ud** naranja (la ralladura; un chorrito de zumo opcional)
- **1 pizca** pimienta negra recién molida
- **10 g** mantequilla o un poco de AOVE (para untar la piedra, opcional)
- **120 g** queso de cabra (rulo) frío, en dados pequeños
- **2 ramitas** romero fresco (una para asar, otra picada para el queso)
- **40 g** nueces tostadas y troceadas (o almendra laminada)
- **1 pizca** sal en escamas tipo Maldon (al servir, equilibra el dulce)

Pasos

1 ELEGIR Y PREPARAR LOS HIGOS

Usa higos maduros pero firmes: deben ceder un poco al apretar sin estar blandos ni rezumar. Sécalos con papel y córtalos en cruz desde arriba sin llegar a la base, dejando un centímetro entero abajo para que se abran como una flor y aguanten de pie sin desparramarse.

2 RELLENAR CON QUESO DE CABRA FRÍO

Aprieta suave la base de cada higo con dos dedos para abrir el hueco y mete dentro un dado pequeño de queso de cabra frío, un punto de pimienta y unas escamas de romero picado. En frío el queso se manipula sin deshacerse y aguanta más en el centro antes de fundir sobre la piedra.

3 MONTAR EL KAMADO AL DIRECTO Y PRECALENTAR LA PIEDRA

Enciende el carbón sin deflector, en cocción directa, y estabiliza la cerámica a 200 °C. Coloca la piedra de esteatita o la plancha de hierro sobre la rejilla y déjala calentar 10 minutos. Una superficie lisa y caliente recoge el queso y la miel que de otro modo se quemarían en la brasa.

4 ASAR DE PIE, 6-7 MINUTOS CON LA TAPA CERRADA

Coloca los higos de pie sobre la piedra a 200 °C, en una cesta de asar si la tienes para moverlos a la vez. Cierra la tapa 6-7 minutos: el kamado actúa como horno y funde el queso por el calor envolvente, no solo por la base. Estarán listos cuando el queso burbujee y la base se marque dorada.

5 GLASEAR CON MIEL FUERA DEL FUEGO

Pasa los higos a un plato y riega cada uno con un hilo de miel, ralladura de naranja y, si quieres, las hojas de la rama de romero que has tostado un segundo sobre la piedra. El calor residual funde la miel sin quemarla. Glasear fuera del fuego la mantiene brillante y aromática en vez de amarga.

6 SERVIR CALIENTE CON NUEZ Y SAL EN ESCAMAS

Sirve tres higos por persona en plato de cerámica clara, aún calientes y con el queso fundente. Esparce nuez tostada troceada por encima y remata con una pizca de sal en escamas, que equilibra el dulce de la miel. Come en el momento, antes de que el queso se enfríe y vuelva a cuajar.

Consejos del editor

- El punto del higo lo es todo. Uno demasiado maduro se desmorona y suelta agua en cuanto toca la piedra; uno verde no tiene azúcar que concentrar y queda insípido y duro. Busca una fruta que ceda ligeramente al apretar con el pulgar pero que sostenga su forma al cortarla en cruz. Si solo tienes higos algo verdes, dales un día a temperatura ambiente sobre un plato, nunca en la nevera, que corta el dulzor.
- Nunca pongas la miel sobre el higo dentro del kamado. La miel se quema a partir de unos 150 °C y a 200 °C amarga en segundos, además de gotear a la brasa y ahumar mal el postre. Asa el higo solo con el queso dentro y reserva la miel para glasear fuera del fuego, con el calor residual. Esa es la diferencia entre un postre brillante y uno con regusto a quemado.
- Rellena el queso en frío y justo antes de asar. Un queso de cabra a temperatura ambiente se ablanda al manipularlo y se funde demasiado rápido, escapándose del higo a la piedra. El dado frío aguanta el corte en cruz, mantiene la forma los primeros minutos y funde justo cuando el higo ya está caliente por dentro.

El equipo de esta receta

Big Green Egg MiniMax

El MiniMax basta para un postre rápido de 4 raciones al directo.

mikamado.es/kamados/big-green-egg-minimax

TODOBRASA Carbón Marabú Premium Ecológico 10 kg

Carbón de marabú que prende rápido para 7 minutos al directo.

mikamado.es/accesorios/todobrasa-marabu-premium-10kg

Kamado Joe SoapStone para Joe Jr — Piedra de Jabón de Cocción

mikamado.es/accesorios/kamado-joe-soapstone-joe-jr

Weber Pinza Precision 46 cm (6760)

Colocar y retirar los higos abiertos en cruz sin que pierdan el relleno.

mikamado.es/accesorios/weber-pinza-precision-46

Weber Cesta de Asar Deluxe Grande de Acero Inoxidable (35×30 cm)

mikamado.es/accesorios/weber-cesta-asar-deluxe-grande

Receta completa en: mikamado.es/recetas/higos-asados-queso-cabra-miel-kamado

Como afiliado de Amazon, mikamado.es obtiene ingresos por compras que cumplen los requisitos. Sin coste adicional para ti.