

Carpaccio de brevas con queso maduro y garrapiñada de piñones

Chef: Rogelio Quintero Montesdeoca Foto: Roger Méndez

Las brevas son los frutos de la primera cosecha de la higuera, tienen una textura más firme, un sabor dulce pero [menos jugoso](#), y están disponibles en primavera y principios de verano.

Los higos son los frutos de la segunda cosecha, tienen una textura suave y jugosa, un sabor más intenso y dulce, y están disponibles en verano y principios de otoño.

Ingredientes:

- 20 brevas
- 100 g de queso maduro artesano
- 500 ml de vino dulce

Garrapiñada de piñones:

- 100 g de piñones
- 50 g de azúcar
- 20 ml de agua
- 10 g de mantequilla

Elaboración

Carpaccio de brevas

Pelar las brevas (para eliminar la aspereza) y disponer entre dos plásticos alimentarios cuatro brevas por ración. Seguidamente aplastar hasta un grosor de 3 milímetros. Congelar en raciones individuales.

Reducción de vino dulce:

Reducir a fuego suave hasta obtener una textura de jarabe denso.

Garrapiñada de piñones:

En un caldero poner el azúcar con el [agua](#) y hervir hasta alcanzar 114°C. Añadir los piñones y caramelizar a fuego medio. Apartar y agregar la mantequilla para evitar que se aglutinen. Enfriar y conservar en cajas herméticas.

Terminación y presentación:

Retirar el plástico del carpaccio y situar en plato llano el tiempo necesario para que se descongele. Poner láminas de queso muy finas sobre el carpaccio así como la garrapiñada. Pintar el montaje con la reducción de vino dulce.