Higos cristalizados

Ingredientes

- 1 kg de higos lavados y desinfectados
- 2½ l de agua purificada
- 4 tzs de azúcar morena

Utensilios

- Cacerola con capacidad de 3.5 l y tapa
- Cuchillo
- Tabla de picar
- Taza medidora
- Cuchara de cocina
- Colador de plástico (como el que se usa para las pastas)
- Refractario de vidrio
- Bastidor
- Recipientes con tapa hermética

Tiempo de elaboración: 4 días
Porciones: 26
kcal por porción: 157
Caducidad: 1 año guardados en una alacena.
Conservación: Guárdalos en la alacena sin que les dé la luz del sol.
Costo promedio: $80

Procedimiento

1. Con el cuchillo corta cada higo en forma de cruz por la base.
2. Echa en la cacerola 1½ litros de agua y 2½ tazas de azúcar morena. Pon la mezcla al fuego y mueve hasta disolverla por completo.
3. Cuando el jarabe suelte el hervor, baja la flama al mínimo, añade la fruta moviendo suavemente y deja que hierva por 10 minutos.
4. Retira la cacerola del fuego y déjala enfriar. Tápala y déjala reposar por el resto del día a temperatura ambiente.
5. Al día siguiente añade media taza de azúcar más al jarabe, ponlo a fuego lento y mueve con cuidado hasta disolver. Hierve 10 minutos y deja reposar. Repite este paso 1 vez más, después deja reposar dos días.
6. Saca la fruta y colócala en el colador para quitarle el exceso de jarabe. Acomódala en el bastidor, sin encimarla, para facilitar el secado y déjala al sol hasta que se seque.
7. Pon 1 litro de agua a calentar. Cuando suelte el hervor apaga la flama. Coloca los higos en el colador, sumerge y retíralos inmediatamente. Escúrrelos y espolvoréalos con el azúcar restante.
8. Deja secar sobre el refractario. Una vez secos guárdalos en recipientes plásticos con tapa hermética.

Consulta de información: 21 al 25 de noviembre del 2022 / Ciudad de México y Área Metropolitana.