

There are no translations available.

UNA FLOR - FRUTO: EL HIGO

La higuera es un árbol de la familia Ficus que se ha cultivado en toda la cuenca mediterránea desde la antigüedad. Era muy apreciada por sus frutos, que, como los dátiles, una vez secos permitían disponer de alimento para todo el año; pero también por su madera y por su "latex", del que los griegos se servían para la elaboración de quesos. Lo mismo que la miel, el higo seco era apreciado por su poder edulcorante. Los romanos los utilizaban como pienso para las vacas. Dado que Adán y Eva se cubrieron con hojas de higuera para tapar su desnudez, antes de ser expulsados del Paraíso Terrenal, algunos exégetas suponen que la fruta del conocimiento del bien y del mal (a la que no se le da nombre en el Antiguo Testamento) no era la manzana, sino el higo. La higuera, según el simbolismo religioso y las tradiciones populares, se ha visto dotada, según el caso y algunas veces incluso al mismo tiempo, de poderes maléficos y benéficos, pues era símbolo de fecundidad y abundancia, pero también de esterilidad.

Por otra parte, hay que señalar que el higo no es una fruta, en el sentido botánico de la palabra. A diferencia de otros árboles, como el manzano o el almendro, la higuera nunca parece florecer. Sin embargo, sus flores existen y son muy bellas y abundantes... pero están encerradas, replegadas en un receptáculo carnoso, que es el higo, el cual, a su vez, también encierra numerosos pequeños granos, que son sus verdaderos frutos. Por este motivo, el escritor francés André Gide dedica estas palabras a la higuera en los alimentos terrestres: *"Su floración está replegada, cámara cerrada donde se celebran las nupcias"*

RECETA DE HIGOS RELLENOS DE PASTA DE NUECES



Ingredientes: 300 g de higos/ 2 naranjas/ 7 cucharadas de azúcar moreno/ 2 pizcas de canela en polvo/ 2 pizcas de anís en polvo/ 250 g de nueces peladas/ Azúcar glas

Cortar el pedúnculo a los higos, rallar la piel de 1 naranja y reservar la mitad de la ralladura. Exprimir el jugo de las 2 naranjas, poner 4 cucharadas de azúcar moreno en una cacerola junto con el zumo, la mitad de la ralladura, una pizca de canela y otra de anís.

Cuando el azúcar se haya fundido completamente, añadir los higos. Tapar y dejar cocer durante 20 minutos a fuego muy suave. Después escurrir los higos y dejarlos enfriar.

Mientras tanto, para el relleno, moler finamente las nueces con la picadora o la batidora e ir agregando 3 cucharaditas de azúcar moreno, la ralladura de naranja que se había reservado, una pizca de canela y otra de anís.

Con un cuchillo de punta, practicar una incisión en la parte superior de los higos para rellenarlo con la pasta de nueces y apretar los bordes para cerrarlos o bien dejarlos abiertos y decorar con nueces en la parte superior

Para finalizar espolvorear el azúcar glas por encima y luego disponerlos en una fuente o en cestitas de papel como las que se usan para las magdalenas.

Fuente de la receta: Repostería y dulces de oriente. El rincón del gourmet.