



DE HIGOS A BREVAS.....

Miles de veces hemos escuchado o utilizado esta expresión que significa que algo se repite muy de vez en cuando, ¿pero sabemos de dónde viene este dicho del refranero español?

Pues muy sencillo, de higos a brevas pasan unos 8 meses y de brevas a higos pasan 4 meses. Las brevas son los primeros frutos que da la higuera, que aparecen a principios del verano, allá por Junio o Julio. Después, a partir de finales de Agosto y durante Septiembre y Octubre, con la segunda cosecha tendremos los jugosos higos, que nos traen recuerdos de cuando éramos niños y en el pueblo nos colábamos en las fincas para llevarnos un puñado de ellos y como no, llevarnos la reprimenda correspondiente. ¡Y no puedo evitar esbozar una sonrisa al recordar también ese cólico de higos que me llevó al médico de urgencias pensando que era una apendicitis ¡

La higuera es de origen Mediterráneo, cuyos frutos a lo largo de los siglos han sido muy apreciados por todas las culturas.

España es un gran productor, destacando en ello las provincias de Huesca, Lérida, Ávila, Cáceres, Murcia y Alicante.

A pesar de lo que podamos creer existen muchos tipos de higos y de brevas. Podemos encontrar higos de variedad blanca, coloreada y negra, en función del color de su piel. En las brevas destacan dos variedades especialmente, la “Colar” (también llamada Negra y FloranCHA en el ámbito de la agricultura) y la “Goína”.

Estas frutas son ideales para añadirlas a nuestra dieta, no sólo por su carnosidad, su pulpa dulce y jugosa, si no también por sus numerosas cualidades saludables.

La forma más común de consumirlo es fresco, pero como se estropea con facilidad es una fruta que se suele desecar.

Hay multitud de formas de incluirlo en nuestros platos, en ensaladas, en repostería, como acompañamiento de platos de caza, pero a mi hay dos recetas que me gustan especialmente, no sólo por el plato, si no por el vino con el que los acompaño.



Pan de Higos y Botani Espumoso (Málaga)

El pan de higos más conocido es el de Villa de Cuevas (Almería). Se trata de una torta plana y redonda, elaborada con higos secos, frutos secos, condimentos y especias como canela, clavo y pimienta, todo ello mezclado con agua de hinojo. Y para que este dulce no se encuentre tan solo, le vamos a acompañar con un espumoso de Málaga, Botani, 100% Moscatel de Alejandría. Sus notas cítricas y una burbuja muy muy fina, se ensamblan con el dulzor de este postre en una armonía casi perfecta.

Higos, queso y Pedro Ximenez

Un postre fácil y sencillo donde los haya. Sólo necesitamos Higos o Brevas frescas, queso, que en mi caso me quedo con un estupendo Queso de Cabrales y para hacerlo redondo, un estupendo Pedro Ximenez Antique, de Bodegas Rey Fernando de Castilla, un vino dulce, pero con un gran equilibrio entre el azúcar y la acidez ,y de gran contraste con nuestro plato.

Que mejor manera de acabar, no? Porque como dice el refrán: “Los higos con queso saben a beso”

Síguenos en www.catacatae.com y en @catacatae