

## **Salsa de arándanos con higos secos y porto**

Rinde aproximadamente 3 1/2 tazas

Los higos secos añaden un delicioso dulzor a esta deliciosa salsa.

### ***Ingredientes***

1-2/3 Copa de Ruby Port

¼ de taza de vinagre balsámico

¼ de taza de azúcar morena

8 higos secos picados

romero fresco

¼ de cucharadita de pimienta negra molida

arándanos frescos 1 bolsa de 12 oz

¾ de taza de azúcar blanca

### ***Preparación***

Combinar los 6 primeros ingredientes en una cacerola mediana. Lleve a ebullición, revolviendo hasta que se disuelva el azúcar. Reduzca a fuego bajo y cocine a fuego lento 10 minutos. Deseche el Romero. Mezcle los arándanos y los ¾ de taza de azúcar. Cueza a fuego medio hasta que el líquido se reduce ligeramente y arandanos estén ligeramente abiertos, revolviendo de vez en cuando, unos 6 minutos. Enfríe. Transfiera la Salsa a un recipiente y esperar hasta que se enfríe. (La Salsa de arándano puede ser preparada con una semana de anticipación. Cubrir y mantener refrigerada).

