Higo chumbo

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://ruralmur.com/articulo/843/higo-chumbo
Direccion: **Región de Murcia**

El higo chumbo se puede encontrar en el mercado fresco y en conserva (generalmente en confitura, compota o mermelada).
    La mejor época para adquirir higos son los meses de verano, no obstante, si se encuentran en zona de "higos de retallo" es posible obtenerlos también durante los meses de invierno y, según dice la tradición, de mejor calidad.
    Para saber si un higo fresco ha alcanzado su punto óptimo de madurez es necesario conocer la diversidad de colores que muestra en sus diferentes etapas. Si están destinados al consumo en fresco se recolectan cuando aún presentan tonalidades verdosas, amarillentas o anaranjadas. Cuando se torna rojo intenso ha pasado su estado de madurez ideal y las semillas son demasiado grandes para el consumo.
    La forma ovalada, uniforme, y la piel brillante de los frutos también son características que muestran un estado óptimo para el consumo ya que, generalmente, los ejemplares demasiado maduros terminan por deformarse adquiriendo formas más alargadas.
    Existe un método casi universal para pelar los higos de pala que sigue los siguientes pasos:
·   Extender los higos en un suelo de arena.
·   &n

Higo chumbo
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/yysfl94n
Higo chumbo
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/yysfl94n
Higo chumbo
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/yysfl94n
Higo chumbo
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/yysfl94n
Higo chumbo
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/yysfl94n
Higo chumbo
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/yysfl94n
Higo chumbo
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/yysfl94n
Higo chumbo
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/yysfl94n
Higo chumbo
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/yysfl94n
Higo chumbo
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/yysfl94n