

Receta de Brochetas de Salchichas con Dátiles

28 Nov 2014



Buenos días a tod@s, como ya se van acercando las Fiestas Navideñas, os iré dejando algunas recetas con ideas para los aperitivos y comidas de estos días tan especiales, para hoy os dejo estas ricas brochetas de salchichas con dátiles, espero que os gusten.

Ingredientes

- Salchichas de cocktail (16 ó mas según comensales)
- Dátiles (16 ó 18)
- Beicon ahumado (ocho lonchas)
- Cebollitas (opcional)
- Laurel (una hoja)
- Vino blanco (un vasito pequeño)
- Aceite de oliva (un vasito)
- Romero (una cucharadita pequeña)
- Perejil (una cucharadita)
- Pinchos para brochetas

Modo de Preparación

1. Pelar la cebollitas, partirlas por la mitad y meterlas unos dos minutos en el microondas
2. En un bol, poner las hierbas, el aceite, el vino blanco, las salchichas, el beicon y las cebollitas y dejar unas dos o tres horas macerándose
3. Pasado el tiempo de maceración, coger un pincho de madera de los largos para brochetas y pinchar un trozo de beicon, una salchicha, una cebollita, un dátil, otra de beicon, salchicha, cebollita, dátil y terminar con beicon
4. Asar en una plancha o parrilla hasta que se doren, también podéis hacerlas al grill del horno
5. Comer calentitas y....buen provecho!!!