

Receta de Dátiles con Beicon al Horno

20 Dic 2018



Buenos días a tod@s, para hoy tenemos una nueva receta de nuestra amiga y seguidora **María**, en esta ocasión nos propone una receta para los aperitivos de las próximas **Fiestas Navideñas**, se trata de unos **Dátiles con Beicon al Horno**, quedan muy ricos y seguro que nos van a encantar a tod@s.

Ingredientes

- Dátiles frescos, la cantidad que queráis, por ejemplo 3 por persona
- Lonchas finitas de beicon
- Palillos o brochetas

Modo de Preparación

1. Precalear el horno a 200°C
2. Hacer un corte lateral a lo largo a cada dátil para extraer su hueso
3. Envolver cada dátil con el beicon y pincharlos con un palillo o brocheta para que el bacon quede fijo a él
4. Colocar los dátiles en una bandeja de horno, mejor si está forrada con papel de horno
5. Introducir la bandeja a altura media en el horno y hornear 10 minutos
6. Si os gusta que queden doraditos por todas partes darles la vuelta y hornearlos entre 3 y 5 minutos más vigilando que no se queme el beicon
7. Sacar del horno, servir y....buen provecho!!!