

Receta de Brochetas De Dátiles Con Beicon

22 Abr 2014



Buenos días a to@s, para hoy os dejo esta sencilla receta que es muy típica en todo el mundo, como aperitivo en las cenas navideñas, espero que os guste.

Ingredientes

- Dátiles grandes sin hueso (según los que queráis preparar)
- Lonchas de beicon (media loncha por cada dátil)
- Aceite de oliva
- Palitos de madera

Modo de Preparación

1. Quitar el hueso a los dátiles (si no los encontráis deshuesados)
2. Partir las lonchas de beicon por la mitad
3. Envolver cada dátil con la loncha de beicon y poner un palito atravesándolo por la mitad
4. En una sartén con un chorro de aceite de oliva caliente, dorar las brochetas
5. Servir calientes en una fuente y si queréis acompañar de una ensalada y... buen provecho!!!