MARÍA



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Dátiles rellenos de queso y nuez

6 raciones

Ingredientes

- Dátiles sin hueso
- Queso crema
- Queso azul
- Miel
- Nueces

Elaboración

1. Mezclar el queso crema con el queso azul (gorgonzola, roquefort, etc.) hasta obtener una pasta cremosa y añadir un chorrito de miel
2. Si los dátiles tienen hueso, abrirlos longitudinalmente y quitárselo
3. Rellenar el dátil con la mezcla de quesos y colocar una nuez encima

Hecho con CookNest

