

APERITIVOS / ENTRANTES

Dátiles rellenos en tres versiones

6 raciones

Ingredientes

DÁTILES CON PLÁTANO Y CHOCOLATE

- Dátiles
- Plátano
- Chocolate negro
- Coco rallado

DÁTILES CON ROQUEFORT Y NUECES

- Dátiles
- Queso roquefort
- Nueces

DÁTILES CON BRIE Y BACON

- Dátiles
- Queso brie
- Bacon
- Palillos

Elaboración

DÁTILES CON PLÁTANO Y CHOCOLATE

1. Quitar los huesos a los dátiles
2. Cortar el plátano por la mitad y meterlo dentro del dátil
3. Fundir un poco de chocolate negro y pasar el dátil por el chocolate
4. Dejar en la nevera al menos media hora
5. Añadir un poco de coco rallado

DÁTILES CON BRIE Y BACON

6. Quitar el hueso a los dátiles
7. Rellenar con queso brie
8. Envolver con una loncha de bacon
9. Pinchar los dos dátiles con un palillo para que no se abran
10. Hornear seis o siete minutos a 190 grados en la Airfryer

RECOMENDACIONES

Los dátiles también se pueden freír o hacer en el horno un par de minutos más. No hace falta echarles aceite, porque el bacon suelta su propia grasa.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta