

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Miriam25



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 10 personas :

- 12 tartaletas
- 70 g de cecina
- 70 g de dátiles
- 6 quesitos
- 1 cucharada de kikos
- Pimienta negra
- Unas pipas de calabaza tostadas

## Preparación:

### Paso 1

Machamos los kikos en un mortero. Picamos la cecina y los dátiles en trocitos lo más pequeño posible. Mezclamos todo en un bol junto con el queso y añadimos un poco de pimienta negra. Rellenamos las tartaletas con la crema y decoramos con un par de pipas.