

**Creador:** Daniel Olmedo M **Recetizador:** Tere



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Tapa

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Se puede hacer también asándolo en el horno pre-calentado durante 5 o 10 minutos, hasta que la panceta se haya dorado.

### Descripción:

Un delicioso aperitivo para sorprender. La fotografía es de la versión simple, barata y rápida del pincho, (solo plátano y bacón).

### Ingredientes para 4 personas :

- 2 Plátanos grandes no muy maduros
- 250 gr de Bacón en lonchas finas
- 12 Ciruelas pasas deshuesadas
- 12 Dátiles
- 50 gr de Pistachos pelados
- 25 Almendras crudas peladas
- Aceite

### Preparación:

#### Paso 1

Primero coger las ciruelas y ponerlas en remojo en agua caliente durante 2 horas.

## **Paso 2**

*Calentar un poco de aceite en una sartén y freír las almendras hasta tostarlas un poco. Reservar.*

## **Paso 3**

*Escurrir las ciruelas, secar bien y rellenar con la mitad de las almendras y los pistachos.*

## **Paso 4**

*Deshuesar los dátiles rellenarlos con el resto de almendras y pistachos.*

## **Paso 5**

*Pelar los plátanos y córtalos en rodajas gruesas. (En 5 trozos desechando las puntas).*

## **Paso 6**

*A continuación envolver cada dátil, ciruela y rodaja de plátano con media loncha de bacón y se van insertando en palillos de brocheta en este orden dátil, plátano, ciruela sujetando todo con el palillo de broqueta, y se sigue así sucesivamente hasta preparar todas las broquetas.*

## **Paso 7**

*Asar los pinchos en la freidora o en su defecto en una sartén con abundante aceite caliente, hasta que la panceta se haya dorado. Y listo.*