Avena del desierto

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Daniel Olmedo M **Recetizador:** Miriam25



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 asandolo 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 brochetas.

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.