Delicias de Bacon y Queso Crema

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** ANA LOPEZ MARTO



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 16 lonchas de bacon ahumado
- 3 huevos medianos
- 250 gr de queso crema tipo Philadelphia
- 100 ml de nata líquida para cocinar
- 25 gr de mantequilla a temperatura ambiente y un poco más para engrasar las flaneras
- Sal - Pimienta
- Unos dátiles deshuesados para decorar (opcional)

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno 200º calor arriba y abajo. Repartimos dos lonchas de bacon en forma de cruz dentro de cada una de las ocho flaneras (las mías de silicona) previamente engrasadas con un poco de mantequilla, la parte central de las lonchas de bacon debe cubrir el fondo de la flanera, mientras que los bordes deben quedar por la parte exterior de la flanera.

Paso 2

En un bol ponemos los huevos, la nata, el queso crema, los 25 gr de mantequilla a temperatura ambiente y removemos muy bien hasta que todos los ingredientes queden bien integrados, pero sin llegar a batir. A continuación añadimos sal y pimienta al gusto, removemos un poco más y rellenamos las flaneras con nuestra mezcla.

Paso 3

Introducimos en el horno precalentado y horneamos hasta que el bacon esté crujiente y el relleno un poco dorado (de 20 a 25 minutos, depende de la potencia de nuestro horno). Servimos templado y acompañado de unos dátiles deshuesados.