Pincho de dátil con queso y jamón

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Aurea Peque



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

Descripción:

Un aperitivo fácil, bueno y que puedes preparar con horas de antelación, ideal para cuando tienes muchos invitados.

Ingredientes para 4 personas :

- Dátiles frescos
- Queso cremoso Mascarpone o Filadelfia
- Lonchas de jamón ibérico
- Rúcula unas hojas o cualquier hoja verde para darle color y frescor (OPCIONAL)

Preparación:

Paso 1

Quitar el hueso del dátil y poner una porción de queso dentro. Envolverlo con el jamón y poner una hoja de rúcula y pinchar con un palillo.