

# Pincho de dátil con queso y jamón



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja



**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.