BOMBONES DE JAMÓN

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** mamen j



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

El truco de esta receta:
Ni que decir tiene que cuanto mejor sea el jamón, más ricos están los bombones. La crema interior es una delicia, imposible resistirse a met

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 100 g. jamón
- 200 g. queso de untar
- 10 dátiles
- 50 g. almendras fritas

Preparación:

Paso 1

Pincelamos cada agujerito de una cubitera con un poco de aceite de oliva. - Forramos cada cavidad con dos tiras en cruz de jamón serrano. - Quitamos las pepitas a los dátiles y los picamos junto a las almendras. - Lo mezclamos con el queso de untar. - Con una cucharilla, llenamos cada hueco con nuestra crema. - Cerramos cada agujerito con el jamón. - Guardamos en el frigorífico. - Sacamos del frigo media hora antes de ser consumidos.