

# BOMBONES DE JAMÓN



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Sergio San Juan



**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.