

Creador: Monónimo **Recetizador:** Olguita



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 12 tartaletas
- 70 g de cecina
- 70 g de dátiles
- 6 quesitos
- 1 cucharada de kikos
- Pimienta negra
- Unas pipas de calabaza tostadas

Preparación:

Paso 1

Machamos los kikos en un mortero. Picamos la cecina y los dátiles en trocitos lo más pequeño posible. Mezclamos todo en un bol junto con el queso y añadimos un poco de pimienta negra. Rellenamos las tartaletas con la crema y decoramos con un par de pipas.