

Dátiles con bacon

por Lola



Información

Dificultad: Fácil

Precio: Baja

Tipo de plato: Tapas y pinchos

Ingrediente principal: Frutas y frutos secos

Técnica: Frito

País: España

Ingredientes

- 1 paquete de dátiles confitados (tipo El Monaguillo)
- 1/2 loncha de bacon ahumado para cada dátil
- pan blanco rallado
- 1 huevo
- aceite de oliva
- una almendra cruda pelada por dátil (opcional)
- palillos redondos de dientes

Preparación

- Dar un corte longitudinal al dátil, sacar el hueso y sustituir por una almendra si se quiere
- Enrollar con media loncha de bacon sujetando con un palillo atrevesado
- Una vez preparados todos los dátiles, ir pasándolos por el huevo batido y el pan rallado y echar a la sartén con el aceite caliente
- Ir dándoles la vuelta para que se doren por igual
- Sacar a un plato con papel de cocina para evitar el exceso de aceite
- Pasar a la fuente decorando con cualquier detalle vegetal

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259243/datiles-con-bacon/>