

Dátiles con Bacon y Queso Las Terceras D.O.P.



INGREDIENTES:

- Dátiles sin hueso (naturales)
- Lonchas finas de Bacon ahumado
- Queso Manchego semicurado Las Terceras
- Sticks de madera

PREPARACIÓN:

Envolvemos cada dátil con una fina loncha de bacon y lo ensartamos con un palo de madera. Con una sartén, salteamos con muy poco aceite hasta que estén al gusto. Finalmente añadimos un taco de queso manchego al stick y servimos. También podemos introducir dentro del dátil media nuez para darle otra textura al conjunto.