

Bombones de queso manchego Las Terceras D.O.P. envueltos en jamón ibérico



INGREDIENTES:

- Queso manchego Las Terceras
- Nueces
- Dátiles muy secos (para poderlos trocear)
- Lonchas muy finas de jamón ibérico (Media loncha por bombón)
- Unas cucharaditas de crema de queso manchego (la podéis hacer casera)
- Aceite de oliva
- Moldes semicirculares
- Papel de film

PREPARACIÓN:

- Rallar el queso manchego con un rallador fino. Trocear las nueces y los dátiles.
- Ponerlo todo en un bol y hacer una masa añadiéndole una cucharadita de crema de queso (para que compacte la mezcla).
- Untar los moldes con aceite (para desmoldar fácilmente), poner media loncha de jamón en cada uno.
- Rellenar el jamón con la masa de queso, envolverlos doblando las puntas del jamón que sobresalen, cubrir con film y poner al frigorífico para que se solidifiquen un poco.
- Desmoldar con cuidado y emplatar al gusto.
- Los bombones de queso son un aperitivo perfecto para tenerlos preparado con antelación, bien envueltos con film (para que no se reseque el jamón) aguantan muchos días en el frigorífico como recién hechos.