

Será por recetas



Frutas con panceta

Tapas y Pinchos

4 Personas

30 Minutos

Media

Enviada el 10/05/2012

Ingredientes

- 12 ciruelas pasas deshuesadas
- 24 almendras crudas
- Aceite
- 50 g de pistachos pelados
- 12 dátiles
- 2 plátanos duros
- Unos 125 g de panceta en lonchas finas

Elaboración

Primero coger las ciruelas y ponerlas en remojo en agua caliente durante 2 horas. Escaldar las almendras en agua hirviendo durante 1 minuto y cuando la piel empiece a desprenderse, escurrirlas y pelarlas.

Secar las almendras con papel de cocina, calentar el aceite en una sartén y freirlas. Reservar. Escurrir las ciruelas, secarlas bien y rellenar con la mitad de las almendras y los pistachos.

Deshuesar los dátiles rellenarlos con el resto de almendras y pistachos. Pelar los plátanos y córtalos en rodajas gruesas. Poner el horno a 200 °C.

A continuación envolver cada dátil, ciruela y rodaja de plátano con media loncha de panceta y sujétala con un palillo. Ponga los pinchos en la bandeja del horno.

Asar los pinchos en el horno durante 5 o 10 minutos, hasta que la panceta se haya dorado.



Autor receta de Frutas con panceta

Quanttron

53 Recetas publicadas

Valoración 4/5

Miembro desde 02/04/2012