

# Dátiles en jamón crudo



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/datiles-en-jamon-crudo>

## Preparación

Coloque las rebanadas de jamón sobre una superficie de trabajo. Encima del jamón, coloque los dátiles acompañados de una cantidad mínima de queso gorgonzola. Enrollar. Llevar a horno a 200°C hasta que el jamón se dore. Colocar una una fuente para enfriar y servir junto a una bebida aperitiva que desee.

### ▣ **Tip para la receta**

Si quiere, puede cortar los dátiles al medio y colocar el queso dentro y luego enrollar. Es otra forma divertida de prepararlos.



## Ingredientes

- 12 rebanada/s Jamón crudo
- 12 Dátiles
- 1/4 taza/s Queso gorgonzola

## Categorías

Cumpleaños, Todo el año, Económico, Frutas, Rápida, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Visitas, Appetizer-Entrada